الاغذية و الادوية

تاليف

اسحاق بن سليمان المعروق

بالاسرائيلي

تحقيق

محمد الصباح

جلد (۴-۱)

کتاب الاغذیه و الادویه

کاتب:

اسحاق‌بن سلیمان اسرائیلی

نشرت فی الطباعة:

موسسه مطالعات تاریخ پزشکی

رقمی الناشر:

مرکز القائمیة باصفهان للتحریات الکمبیوتریة

الفهرس

كتاب الاغذيه و الادويه

اشارة

شماره كتابشناسی ملی : ۲۹۷۷۸۴۴
عنوان و نام پديدآور : كتاب الاغذيه و الادويه/ تاليف اسحاق بن سليمان المعروق بالاسرائيلی؛ تحقيق محمد الصباح.
مشخصات نشر : تهران: موسسه مطالعات تاريخ پزشكی، طب اسلامی و مكمل، ۱۳۸۶.
مشخصات ظاهری : ۶۳۸ص؛ .۲۱ × ۳۰ س‌م.
يادداشت : عربی.
يادداشت : نمايه.
موضوع : پزشكی سنتی
موضوع : گياهان شفابخش
رده بندی ديويی : ۶۱۰
رده بندی كنگره : R۱۳۵/الف۴۶ک۲ ۱۳۸۶
سرشناسه : اسرائيلی، اسحاق‌بن سليمان - ، ۳۲۰؟ق.
شناسه افزوده : صباح،محمد،محقق
شناسه افزوده : موسسه مطالعات تاريخ پزشكی طب اسلامی و مكمل

المجلد ۱

اشارة

شماره كتابشناسی ملی : ۲۹۷۷۸۴۴
عنوان و نام پديدآور : كتاب الاغذيه و الادويه/ تاليف اسحاق بن سليمان المعروق بالاسرائيلی؛ تحقيق محمد الصباح.
مشخصات نشر : تهران: موسسه مطالعات تاريخ پزشكی، طب اسلامی و مكمل، ۱۳۸۶.
مشخصات ظاهری : ۶۳۸ص؛ .۲۱ × ۳۰ س‌م.
يادداشت : عربی.
يادداشت : نمايه.
موضوع : پزشكی سنتی
موضوع : گياهان شفابخش
رده بندی ديويی : ۶۱۰
رده بندی كنگره : R۱۳۵/الف۴۶ک۲ ۱۳۸۶
سرشناسه : اسرائيلی، اسحاق‌بن سليمان - ، ۳۲۰؟ق.
شناسه افزوده : صباح،محمد،محقق
شناسه افزوده : موسسه مطالعات تاريخ پزشكی طب اسلامی و مكمل

مقدمة

تكمن أهميـة الصـحة للإنسان فى أنها وراء تحقيق مطالبه كلها، و التى أجمع الحكماء أنها لا تعدو أن تكون إمّا لذّة يحققها فى دنياه، أو خيرا يرجوه فى آخرته.

و إذا كان علم الطب يهـدف إلى حفظ الصـحة الموجودة، و ردّ الصـحة المفقودة، فإنه اكتسب أهميـة بالغة، و أحيط بهالة من الجلالة ليس أدل عليهـا أكثر من الاختلاـف القـائم حول منشـأه، حيث أنكر كثيرون، يمثلهم جـالينوس، قـدرة عقل الإنسان على إدراك هـذا العلم الجليل، و أعادوه إلى قدرة الخالق تعالى الذى ألهمه الناس.

و إذا كانت غاية الدواء هى مقاومة الداء و معالجته لرد الصحة إلى حال العافية، فإنّ الغذاء هو قوام نماء الإنسان و الحفاظ على الصحة الموجودة و تحصينها ضد المرض.

إن الغذاء و الدواء هما وجها صـناعة الطب، «فيحول صاحبها حفظ الصحة و برء المرض بالأدوية و الأغذية بعد أن يتبيّن المرض الذى يخصّ كل عضو من أعضاء البدن و الأسباب التى تنشأ عنها». و هذا من تعريف ابن خلدون لهذه الصناعة.

و طبيعى أن تكون الأغذية مقدّمة على الأدوية فى علاج الإنسان لبدنه «فإن اسـتطاع الحكيم أن يعالج بالأغذية دون الأدوية، فقد وافق السعادة» بتعبير الرازى، الطبيب الكبير.

بـدأت صـناعة الطب كإحـدى الضـرورات الإنسانية المبكرة، إذ لا شك أن المرض هدّد الإنسان منذ وجد، و غذا صـلاحه من هومومه الأولى.

و مع تطور هذه الصـناعة و سـطوعها عند بعض الشعوب، خاصة اليونان، كان للعرب و المسلمين اهتمامات بها و إسهامات اعترف لهم بها غربيون كثر. و هى لا تقلّ عن تلك التى حقّقوها فى الرياضيات

الأغذية و الأدوية، ص: ۶

و الفلك و الأدب و الفلسفة.

و ممّا عزّز التوجّه الطبّى عندهم، إضافة إلى حث الإسلام على طلب العلم، دعوة صريحة من نبيّهم صلّى اللّه عليه و سلّم فى هذا الشأن: «تداووا عباد اللّه، فإنّ اللّه لم يضع داء إلّا وضع له دواء، غير واحد. قيل:

يا رسول اللّه و ما هو؟ قال: الهرم».

و نلاحظ، هنا، أن الأطباء المسـلمين اسـتطاعوا، فى وقت قصـير، إحراز قصب السـبق فى صناعة الطب على اليونان الذين كانوا بالأمس يمـدونهم بالمعارف الطبية. فهم، باعتراف يكاد يجمع عليه مؤرخو العلوم، أضـحوا حاملى لواء التطور الطبى إبّان القرن الرابع الهجرى، و بقوا مصدر علوم أطباء الغرب طيلة القرون الوسطى، و امتدّ تأثيرهم هذا، فى بعض الحالات، حتى عصر النهضة و ما بعده.

و إذ نتكلم عن هذه الإنجازات العملاقة، نتذكر أسماء الرازى، و ابن سينا، و ابن النفيس، و الزهراوى، و على بن العباس، و ابن الجزار، و ابن أبى أصيبعة، و عبد اللطيف البغدادى، و اسحاق بن سليمان مؤلف كتابنا هذا.

إنه إسـحاق بن سـليمان، يكنى أبا يعقوب. شاع ذكره و طغت معرفته بالإسـرائيلى. لم يحفظ لنا المؤرخون سوى سـنة وفاته و هى على الأرجح ۳۲۰ ه. و قد عاش مائة سنة و نيّف، لم يتزوج و لم يعقب ولدا.

«كان طبيبا فاضـلا بليغا عالما مشـهورا بالحذق و المعرفة» هكذا عرّف به ابن أبى أصـيبعة. و هو الوحيد الذى ترجم له باستثناء ما ذكره عنه صـاحب «كشف الظنون» بشـكل مقتضب جـدا على عـادته فى إسـناده الكتب إلى مؤلفيهـا. و اللافت، هنا، غياب ترجمته عن سائر كتب التراجم و التأريخ.

نشأ الإسرائيلى فى مصر، و انتقل إلى القيروان بتونس، و سكن فيها، و أصبح ينسب إليها أيضا.

و هناك تعرّف إلى الطبيب المشهور إسحاق بن عمران فلازمه و تتلمذ له.

لم يقتصر فضله على الطب، بل كان «بصيرا فى المنطق، متصرّفا فى ضروب المعرفة» كما ورد فى طبقات الأطباء. و هذا ما نلمسه أيضا فى عناوين بعض كتبه. و لعلّ أستاذيّته للطبيب الشهير ابن الجزار هى أبلغ دلالة على علوّ شأنه فى علوم الطب و غيرها.

كانت تونس أثناء إقامته فيها تحت حكم زيادة اللّه بن الأغلب[۱]. و قد أورد ابن الجزار[۲] نادرة سمعها

الأغذية و الأدوية، ص: ۷

من الإسرائيلى جرت له فى مجلس زيادة اللّه هذا، تكشف عن مكانته عند هذا الحاكم، و تؤرخ و لو بصورة غير مباشرة لشخصيته الهزلية، كما تبرز قدرة الإسرائيلى على الجدل و الإقناع. و اتبعها بنادرة ثانية مع أبى عبد اللّه الشيعى[۳] داعية المهدى[۴]. و كان هذا يستخدم مؤلفنا بصناعة الطب.

ترك اسحاق بن سليمان عددا من المؤلفات منها:

* كتاب الحمّيات، خمس؟؟؟. قال فى كشف الظنون: «لم يوجد فى هذا الفن مثله». و فى طبقات الأطباء: «لم يوجد فى هذا المعنى كتاب أجود منه». و عن لسان ابن رضوان: «أنا على بن رضوان الطبيب، إن هذا الكتاب نافع و جمع رجل فاضل، و قد عملت بكثير ممّا فيه فوجدته لا مزيد عليه» ..

* كتاب الأغذية. كتابنا هذا. و اقتصار العنوان فمن قبيل العادة التى كانت مألوفة، و لا يعنى خلوّه من الأدوية. ذكره ابن أبى اصيبعة باسم «كتاب الأدوية المفردة و الأغذية»، و سمّاه ابن جلجل «فى الغذاء و الدواء». و سيرد على لسان صاحبه أنه «كتاب الأغذية و الأدوية».

* كتاب البول.

* كتاب الأسطقسات.

* كتاب الحدود و الرسوم.

* كتاب بستان الحكيم. ذكر ابن أبى أصيبعة أنّ فيه مسائل من العلم الإلهى.

* كتاب المدخل إلى المنطق.

* كتاب المدخل إلى صناعة الطب.

* كتاب فى النبض.

* كتاب فى الترياق.

* كتاب فى الحكمة.

* كتاب الأوائل و الأقاويل. ذكره البغدادى فى إيضاح المكنون، ذيل كشف الظنون.

لقد اشتهرت كتب الإسرائيلى، و كان هو يدرك أهميتها و يعتزّ بها كمآثر تخلّد ذكره. من المرويات عنه قوله: «لى أربعة كتب تحيى ذكرى أكثر من الولد، و هى: كتاب الحمّيات، و كتاب الأغذية و الأدوية،

الأغذية و الأدوية، ص: ۸

و كتاب البول و كتاب الأسطقسات». و يبدو أنه كان أكثر اعتزازا بالأول منها، إذ قيل له: أ يسرّك أنّ لك ولدا؟ قال: أمّا إذا صار لى كتاب الحمّيات، فلا». و مقصده واضح أنّ هذا الكتاب سيخلد ذكره أكثر من الولد.

و من دلائل اشتهار هذه الكتب أن يقوم طبيب شهير، عبد اللطيف البغدادى، باختصار ثلاثة منها هى: الحمّيات، البول و النبض.

و إذا كان كتاب «الحمّيات» فريد نوعه، فإنّ كتاب «الأغذية» هذا هو من أجلّ ما كتب فى هذا الفن. و لسوف يجد القارىء ضخامة مادته و وفرة مباحثه و فائدة محتوياته. كما سيلمس حذق مؤلفه و عمق درايته و جودة تصنيفه و علوّ همّته. إضافة إلى إعتماده

التجریب و عدم تحرّجه من الردّ علی بعض کبار أطباء الیونان کدیسقوریدس.

*** اعتمدنا فی تحقیق هذا الکتاب مخطوطهٔ مکتبهٔ فاتح باستنبول رقم ۳۶۰۴- ۳۶۰۷، فی أربعهٔ أجزاء، منسوخهٔ بخط عبد اللّه أحمد الباسقی سنهٔ ۷۰۸- ۷۰۹ ه. نشرها مصوّرهٔ معهد تاریخ العلوم العربیهٔ و الاسلامیهٔ- جامعهٔ فرنکفورت. فی الصفحهٔ الواحدهٔ خمسهٔ عشر سطرا، و یتراوح عدد الکلمات فی السطر الواحد بین ثمانیهٔ و إحدی عشرهٔ کلمهٔ. و هی نسخهٔ مراجعهٔ فی هوامشها تصحیحات و تعلیقات.

یبدأ الکتاب بما یلی: «بسم اللّه الرحمن الرحیم، و ما توفیقی إلا باللّه علیه توکلت. الباب الأول:

فی السبب الذی دعا الأوائل إلی الکلام فی طبائع الأغذیهٔ». و ینتهی بما یلی: «نجزت المقالهٔ الرابعهٔ و بتمامها تمّ الکتاب و الحمد للّه الملک الوهّاب. الکاتب عبد اللّه الباسقی فی رمضان سنهٔ تسع و سبع مائهٔ حامدا و مصلیا و مسلما».

کانت ثمهٔ صعوبهٔ فی قراءهٔ کثیر من الکلمات لعدم تنقیطها، فقدمناها منقوطهٔ بالشکل الکامل، و ضبطنا فی الحواشی ما هو أحوج إلی الشرح أو التعریف. ثم وجدنا ضرورهٔ إضافهٔ بعض الکلمات، استکمالا للمعنی، فوضعناها بین قوسین منکسرین دون الإشارهٔ إلیها خلا الأولی منها مع التنبیه إلی ما یماثلها فیما بعد. و ممّا صادفناه فی طریقهٔ رسم الناسخ اختلافا فی کتابهٔ بعض الحروف، فجعلناها بالرسم الذی نعرفه الیوم. من ذلک علی سبیل المثال: الاستمری بدل الإستمراء، الجزو بدل الجزء، غذا بدل الغذاء.

هذا بالاضافهٔ إلی أخطاء فی النحو لم نشر إلیها جمیعا کیلا نثقل الحواشی بها. و لعلّ من یجد ضرورهٔ تصحیح کلمات قد لا نکون اهتدینا إلی صوابها، فلیتفضل مشکورا، بتصویبها. و قد حرصنا علی جعل النص المتتابع للکتاب متناسبا و الإخراج الجید، و وضع التشدید و همزهٔ الإبتداء، و فصل الأعداد مثل:

سبع مائهٔ بدل سبعمئهٔ.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۹

و إنی لآمل أن أکون قدّمت إلی المکتبهٔ العربیهٔ نصا فیه صلاح الناس نعتزّ بقیمته، بشکل ینسجم مع متطلبّات قاریء نقدر حاجته و نفخر بخدمته.

و اللّه من وراء القصد.

ثم علمت من السید الناشر، فیما بعد، أنّ ضرورات، لم یستطع أن یتجاوزها، قضت بحذف کلمات أو جمل أو فقرات. و لم أستطع، بدوری، أن أمنع نحر الأمانهٔ العلمیهٔ، فطلبت إلیه تضمین المقدمهٔ هذه الصرخهٔ کرد فعل للألم، فوافق مشکورا. و لعلّی وجدت فی حماسه للفکرهٔ تأکیدا آخر علی مدی ضغط تلک الضرورات علیه، و هو الذی عرف بین الناشرین بانتصاره للعلم و الحقیقهٔ.[۵]

إنّ متنفّسی الوحید المعوّض هو ثقتی بحکمهٔ القاریء الکریم و نباهته و فطنته، ممّا یساعده علی تبیّن ماهیّهٔ هذه المقتطعات.

و الحمد للّه أولا و أخیرا.

بیروت ۱۳/ ۱۰/ ۱۹۹۰

د. محمد الصبّاح

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۱۱

بسم اللّه الرّحمن الرّحیم

الباب الاول فی السبب الذی دعا الاوائل إلی الکلام فی طبائع الاغذیهٔ

قال إسحاق بن سلیمان: إن السبب الذی دعا الأوائل إلی الکلام فی طبائع الأغذیهٔ هو أنهم لما عنوا بالبحث عن الصحهٔ و أسبابها، و الأمور الداعیهٔ إلی حفظها، وجدوا الأبدان مضطّرهٔ إلی أمرین:

أحدهما: إعطاؤها من الغذاء ما يصلحها مما به قوتها و قوامها، و لحاجتها إلى ردّ ما يتحلّل منها بوقود الحرارة الغريزية من باطنها، و حرارة الهواء من ظاهرها. و لذلك احتاجت إلى إعطائها ما تقتضيه القوة الطبيعية الشهوانية، المركبة فيها من الأغذية الموافقة لها.

و الآخر: نفى ما يجتمع فى الأبدان من قسم الغذاء المخالف لمزاجها، إذ لا سبيل إلى وجود نظير ما يتحلّل من جوهر الأبدان بعينه فى الأغذية الموجودة، فيفسد و يتحلّل لامتناع ذلك فى الطبع، إذ ليس جميع أجزاء الغذاء مشاكلة لجوهر البدن من قبل أنّ منه قسما هو جوهر الغذاء و هو المستحيل دما المتشبّه بالأعضاء التى به تغذيتها، و قسما هو ثفل الغذاء و أرضيته و هو الذى تنفيه الطبيعة عن الأبدان لاستغنائها عنه فى تغذية الأبدان.

و لما كان ذلك كذلك، و رأينا طبائع الناس فى الحرارة و البرودة و الرطوبة و اليبوسة، و تركيبها فى القوة و الضعف و الكثافة و السخافة[۶] غير متكافئة و لا متساوية لأن منها ما المستولى عليه الدم الخالص النقى. و منها ما الغالب على مزاجه المرّتان[۷] أو البلغم. و منها المتكاثف المسام المستحصف الجلد

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۲

العسير التحلّل. و منها المتخلخل المسام السريع التحلّل. و منها ما ببعض أعضائه آفة، احتجنا إلى الوقوف على طبائع الأغذية و اختلاف حالاتها فى تنقلها ليكون ما يعطاه[۸] كل صنف من الناس حسب ما يوافقه منها إمّا مشاكلا و ملائما لمن كان مزاجه معتدلا، و إمّا مخالفا أو مضادا لمن كان مزاجه قد زال عن الاعتدال إذ كان غرض الطبّ و تمام عمله تثبيت المزاج الطبيعى على حالاته بما لاءمه و شاكله، و ردّ المزاج الحائد عن الاعتدال إلى الحالة الطبيعية بما خالفه و نقص منه.

مثال ذلك: أنّا نجعل ما يستعمله من كان الغالب على مزاجه الدم الخالص النقىّ أغذية معتدلة فى كميتها و كيفيتها جميعا ليكون الخلف المتولّد عنها نظير ما يتحلّل من الأبدان فى طبائعها و جواهرها. و نجعل ما يستعمله من كان الغالب على مزاجه خلط من الأخلاط الأخرى مثل إحدى المرّتين أو البلغم أغذية مخالفة لمزاجه و طبيعته لينقله من الزائد عليه إلى الناقص عنه و يردّه إلى التوسّط و الاعتدال. مثال ذلك: أنّا متى رأينا من الغالب على مزاجه المرار الأصفر، جعلنا ما يستعمله من الغذاء ما يبرّد مزاجه و يرطّبه. و متى رأينا من الغالب على مزاجه البلغم، جعلنا ما يستعمله من الغذاء ما يسخّن مزاجه و يجفّفه. و متى رأينا من الغالب على مزاجه المرّة السوداء، جعلنا ما يستعمله من الغذاء ما يسخّن مزاجه و يرطّبه. إلّا أنه يجب أن تكون كمية كيفية الغذاء الوارد على البدن، على حسب مقدار كمية كيفية مزاج البدن فى صدّ كيفية الغذاء إلى أى كيفية كانت لا أزيد و لا أنقص.

مثال ذلك: أنه متى كان مزاج البدن حائدا عند الاعتدال إلى الحرارة مقدار درجة، أن يكون الغذاء المستعمل حائدا عن الاعتدال إلى البرودة مقدار درجة. و متى كان البدن حائدا عن الاعتدال إلى اليبوسة مقدار درجتين، أن يكون الغذاء المستعمل حائدا عن الاعتدال إلى الرطوبة مقدار درجتين. و على هذا الوزن و القياس يجب أن ينقل كل مزاج حائد عن الاعتدال إلى حاشية ما، أىّ حاشية كانت، حتى تردّ إلى التوسط و الاعتدال. فقد بان من قوة كلامنا أنّ بين كل مزاجين متضادّين مزاج معتدل، كما أنّ بين كل نوعين من الأغذية، متضادّين، نوعا متوسطا، و الموافق من كل غذاء لمن كان مزاجه معتدلا لا يذمّ منه شىء (و) ما كان من الأغذية كذلك، أعنى ما كان معتدلا لا يذمّ منه شىء. و أمّا من كان مزاجه رديئا حائدا عن الاعتدال، كان ذلك له من جبلته و أول أمره، أو لعارض عرض له، فليس الموافق له من الغذاء ما كان معتدلا، و لا ما كان مشاكلا لمزاجه، بل ما كان مخالفا لمزاجه و طبعه، إذ كان محتاجا إلى أن ينقل من الحالة التى هو عليها إلى حالة هى أفضل و أعدل.

و نقل كل مزاج فإنما يكون بما خالفه و نافره. فإذا المعتدل ينتظم بمعنيين: أحدهما طبيعىّ عامىّ، و الآخر عرضىّ خاصىّ. و العامىّ: هو الجارى على مجرى الطباع المتوسط بين كل حاشيتين متضادّتين

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۳

توسّطا معتدلا مثل السخونة اللذيذة المتوسطة بين الحرارة و البرودة، و اللّيانة[۹] المتوسطة بين الصلابة و الرخاوة.

و أما الخاصی: فهو ما کان معتدلا بالإضافة إلی کل مزاج حائد عن الاعتدال، فصار معتدلا بإضافته إلیه، و ردّه إلی التوسّط و الاعتدال.

مثال ذلک: أن الإنسان متی کان صفراویا قد غلب علی مزاجه الحرارة و الیبوسة، کان المعتدل من الأغذیة عنده، و الأفضل فی صلاح حاله ما کان منها باردا رطبا لیقمع ببرده و رطوبته حدّة حرارة مزاجه العرضیة و یرطب یبسه و یردّه إلی التوسط و الاعتدال. فقد بان أن المعتدل یقال علی معنیین: إمّا معتدل موافق و مشاکل لمن کان مزاجه صحیحا لملائمته له و زیادته فیه، و إمّا منافرا و مخالفا لمن کان مزاجه حائدا عن الاعتدال لمضادّته له و نقله إیاه إلی التوسط و الاعتدال.

و علی هذا الوزن و المثال یجری القیاس فی الأسنان[۱۰] و الأزمان و البلدان و المهن و العادات، لأنه لا یشکّ أحد من الطبیعیین أنّ المعتدل من الأغذیة عند الشبّان غیر المعتدل عند المشایخ. و المعتدل فی زمان الربیع غیر المعتدل فی زمان الخریف. و المعتدل فی الصیف غیر المعتدل فی الشتاء. و المعتدل فی البلدان الشمالیة غیر المعتدل فی البلدان الجنوبیة. و المعتدل عند أهل الریاضة و التعب غیر المعتدل عند أهل الدّعة و السکون، إذ کان أهل التعب و الریاضة یحتاجون من الغذاء ما کان أغلظ و أعسر انهضاما و أبطأ انحلالا من الأعضاء. و أهل الدعة و السکون یحتاجون من الغذاء إلی ما کان لطیفا سریع الانهضام سهل التحلّل من الأعضاء.

و أمّا تدبیر الأبدان علی حسب استحصافها و تخلخلها علی هذا المثال، و ذلک أنه متی کان البدن متخلخلا سریع التحلّل للبخارات جعلنا ما یستعمله صاحبه من الغذاء ما کان کثیرا فی کمیته، غلیظا لزجا فی کیفیته، لیملأ المسام بکثرته و یشدّها بغلظه و یعسر انحلاله منها لأن الغذاء إذا کان قلیلا رقیقا، مع سعة المسام و تخلخلها، لم یؤمن علیه أن یتحلّل أکثره و یخرج من المسام بسرعة و یعدم الأعضاء کثیرا من الغذاء. و إذا کان الغذاء کثیرا غلیظا ملأ المسام و سدّها و عسر انحلاله منها، و لم تحتج منه إلّا ما کانت الطبیعة محتاجة إلی إخراجه.

و متی کان البدن کثیفا مستحصفا مانعا للبخارات من التحلّل و الخروج، جعلنا ما یستعمله صاحبه من الغذاء قلیلا فی کمیته رقیقا سائلا فی کیفیته، لأن الغذاء إذا کان کثیرا غلیظا مع ضیق المسام و کثافتها، اجتمع فی البدن من بقایا الإنهضام الثالث الکائن فی الأعضاء مقدار لا یؤمن معه حدوث علل مزمنة و بخاصة أوجاع العصب و المفاصل. و إذا کان الغذاء رقیقا سیّالا سهل خروجه من المسام الضیقة بسرعة و لم یبق منه فی البدن إلّا مقدار حاجة الطبیعة إلیه فی تغذیة الأعضاء، و سلم البدن من أذیّته.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۴

فقد بان أن الغرض الذی قصدت به الأوائل الکلام علی طبائع الأغذیة، هو أن یکون الخلف المتولّد عنها نظیر ما یتحلّل من جواهر الأبدان المغتذیة بها. و لذلک وجب ألّا نقتصر فی معرفة ما یجلب الصحة و یدیمها، بالوقوف علی طبائع الأغذیة فقط دون الوقوف علی معرفة طبائع الأبدان المغتذیة بها، لأن من وقف علی معرفة طبائع الأغذیة، و لو بلغ[۱۱] فی معرفته بها الغایة القصوی، و لم یقف مع ذلک علی طبائع الأبدان المغتذیة بها، لم تتمّ له المعرفة بما یحفظ الصحة علی الأصحّاء، و لا بما یکسبها المرضی، من قبل أن الأبدان تختلف کثیرا فی مزاجاتها و ترکیبها، و بحسب اختلافها یجب اختلاف أغذیتها. و لذلک لزمتنا الحاجة إلی الوقوف علی اختلاف الأبدان و الإشراف علی ما کان منها متخلخلا واسع المسام، أو متکاثفا ضیّق المسام، و النظر فی مزاج البدن کله، و حال کل واحد من أعضائه هل هو علی مزاجه الذی یجب أن یکون علیه أم لا، لأنّا نجد کثیرا من الناس مزاج بدنه أسخن من المقدار الذی یجب، و مزاج معدته أبرد.

و ربما کان الأمر بخلاف ذلک و ضدّه، حتی یکون البدن أبرد و المعدة أسخن. و کذلک الحال فی سائر الأعضاء. و قصد الأوائل فی جمیع الطرق التی یحفظون بها الصحة علی الأصحاء و یکسبونها المرضی قصدا سواء خلا استعمال الأغذیة فإن قصدهم فیها خلاف قصدهم فی غیرها من قبل أن قصدهم فی جلب الصحة بالأدویة و غیرها هو مقابلة الضدّ بالضدّ من إسخان أو تبرید أو استفراغ أو احتقان. و أما الأغذیة فلیس کذلک لأن قصدهم فیها بدءا أن یکون الغذاء ملائما و مشاکلا لمن کان مزاجه معتدلا، أو مخالفا و

مضادا لمن كان مزاجه حائدا عن الاعتدال.

ثم يقصدون، بعد ذلك، إلى أن يبلغ الطعام من الهضم و الاستمراء[۱۲] فى المعدة و الكبد جميعا أفضل مراتبه. ثم يكون ما ينفذ منه إلى جميع البدن سهل النفوذ و الجولان، موافقا لمزاج الأعضاء، سريع الإنقلاب إليها، قريب الشبه بها مشاكلا[۱۳] فى طبيعتها و مزاجها، من قبل أنّ كل موافق و ملائم يغذو و ينمّى، و كل مخالف و منافر مفسد مؤذ. و لذلك صار كل غذاء مخالف لطبيعة بدن أىّ حيوان كان، فإمّا أن لا يأكله أصلا، و إما أن يأكله عند الفقر إليه من غير استلذاذ منه له. و لهذه الجهة اختصّ أكثر الحيوان بغذاء دون غذاء غيره من الحيوان على قدر طبيعته و مزاجه.

و لجالينوس[۱۴] فى هذا فصل قال فيه:

إن كل غذاء من الأغذية لأىّ حيوان كان، أو نبات كان، فبينه و بين ذلك الحيوان أو النبّات الذى يغتذى به فى خاصة طبيعته ملاءمة و مشاكلة. مثل الماء العذب المشاكل لطبيعة الأشجار و النبات و القتّ[۱۵].

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۵

و الشعير المشاكل للخيل و الحمير. و اللحم النيء المشاكل للسّباع. و الخبز المحكم الصنعة، و اللحم المدبّر بالطبخ المشاكل لمزاج الإنسان. و لهذه الجهة صار الخربق[۱۶] غذاء للسلوى[۱۷]. و الشّوكران[۱۸] غذاء للزّرازير[۱۹]، و الكرسنّة غذاء للبقر من غير أن يضرّ الخربق بالسلوى، و لا الشوكران بالزرازير، على عظم ضررهما بالإنسان. و من قبل ذلك أيضا صار الأفراد من الناس يستمرئون من الأطعمة ما لا يستمرئها أكثر الناس إمّا لخصوصية طبع فيما بين الغذاء و المغتذى، و إمّا لعارض فى المعدة يعين على جودة الهضم و الاستمراء، لا لجودة الغذاء فى نفسه. كما أنه قد يعرض كثيرا أن يفسد الهضم و الاستمراء لا لرداءة[۲۰] الغذاء فى نفسه، و لا لمخالفته لمزاج المغتذى، لكن لأسباب اتفاقيّة سنذكرها عن قرب فى موضعها الأخصّ بها إن شاء اللّه تعالى.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۶

الباب الثانى فى وجود السبيل إلى الوقوف إلى طبائع الاغذية

اشارة

قال إسحاق بن سليمان: أجمع الأوائل على أنّ الوقوف على طبائع الأغذية يكون بطريقين:

أحدهما التجربة، و الآخر[۲۱] القياس. و ذلك أنّه لا يشكّ أحد فى التجربة أنها قد تدلّ على سرعة الانهضام و إبطائه، و جودة الغذاء و رداءته، و ملاءمته لمزاج بدن المغتذى أو مخالفته له، و موافقته للمعدة أو إضراره بها، و تليينه للطبيعة أو حبسه لها. إلّا أنّ الأمر و إن كان كذلك، فليس يجب أن تكون التجربة معرّاة من القياس، لأنّ كثيرا ما يدخل أهلها الشّبه و الالتباس حتى يقودهم ذلك إلى الحيرة و الشكوك، من قبل أنّ الأغذية قد يختلف فعلها و انفعالها فى الأبدان لثلاثة أوجه: إمّا لاختلاف طبائع البشر و مزاجاتهم[۲۲]. و إمّا لاختلاف كيفية الغذاء فى طبيعته و بسطه و تركيبه. و إمّا لاختلاف استعماله و ضرره و اتخاذه. و ذلك أنّا كثيرا ما نشاهد الواحد من الأغذية محمودا فى قوم و مذموما فى غيرهم، و مطلقا للبطن فى قوم و حابسا لها فى غيرهم. و من أجل ذلك قال رجل من المبرزين المشهورين بمعرفة الطبيعيات يقال له أرسسطراطس، قال قولا صدّق به جميع من سمعه، و وافقه أيضا عليه جالينوس، و هو أن قال أنّ بعض الناس يستمرئون لحم البقر و ما شاكله من الأغذية الغليظة البطيئة الانهضام أكثر من استمرائهم لحم الدراج و الفراريج و محمود السمك. و أنّ الغسل موافق لقوم محمود عندهم يقولون: أنه مطلق للبطن مهيّج للأمراض. و أنّ العدس و الكرنب لا يحبسان الطبيعة فى كل الناس، بل يفعلان[۲۳] ضد ذلك و عكسه فى كثير من الناس.

و من قبل ذلك وجب ألّا يطلق القول فى شىء من الأغذية بأنه ضارّ أو نافع، أو حابس للبطن، أو مطلق له، و موافق للمعدة أو مؤذ لها

دون الفحص عن ثلاثة وجوه: أحدها، معرفة طبائع أبدان المستعملين للأغذية و تركيبها و أمزجتها. و الثانى، معرفة اختلاف الأغذية فى طبائعها و بسطها و تركيبها.

أعنى ببسطها ما كان منها له قوى مختلفة مركبة. و الثالث، كيفية انتقال الغذاء و استحالته فى الأبدان.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۷

أعنى بذلك سرعة انهضامه و بطئه و جودة غذائه و رداءته و ملاءمته لمزاج بدن المغتذى به، أو مخالفته له، لأنّا متى فعلنا ذلك، و وقفنا على حقيقة ما شرطنا، اتّضح لنا لم صار الغذاء الواحد موافقا لبعض الناس، و مخالفا لغيرهم، و مسهّلا للبطن فى قوم و حابسا لها فى خلافهم. و لم صار العسل سببا للصحة فى قوم، و علّة للمرض فى قوم.

و أنا مبتدئ ببيان ذلك. و ما توفيقى إلّا باللّه عليه توكّلت و إليه أنيب.

القول فى طبائع الأبدان

أما طبائع الأبدان فمختلفة[۲۴] لثلاثة وجوه: أحدها: من خلقتها و تركيبها. و الثانى: من طبائعها و أمزجتها. و الثالث: لحال تعرض للمعدة فى بعض الأوقات خارجة عن المجرى الطبيعى.

فأمّا اختلاف الأبدان فى تركيبها فيكون على ضربين: و ذلك أنّه لا بدّ لكل بدن من أبدان البشر من أن يبرز، من فم المرارة التى فيه، مجرى ينشعب شعبتين: إحداهما: أعظم من الأخرى، و أعظم الشعبتين بالطبع من شأنها فى أكثر الناس أن تصير إلى المعاء و تقذف فيه بأكثر المرار المنحدر عن المرارة لتقطع ما يصل إلى المعاء من ثفل الغذاء. و يهيج المعاء إلى دفع ما يجتمع فيها من الأثفال.

و أصغر الشعبتين يصير إلى فم المعدة و يقذف فيه من المرارة مقدارا معتدلا ليعين على هضم الغذاء و يجلو ما يجتمع فى المعدة من الرطوبات الغليظة، و ربما انعكس ذلك فى بعض الناس حتى تكون أصغر الشعبتين هى التى تنحدر إلى المعاء فيكون الناس[۲۵] ينصبّ إليه من المرارة مقدارا أقلّ حتى يضعف فعله هناك. و يغلب على الموضع البلغم و يغلظ فيه، و يغلب لون البلغم على لون البراز و يبعد انحدار الأثفال بسرعة، و يخالف خروجها فى أوقاتها الطبيعية، و يعرض لمن كانت هذه حاله، فى أكثر الحالات، القولنج العارض من البلغم الغليظ، و يكثر فى أمعائهم الدود و حب القرع و الحيات الطوال.

و يصير أعظم الشعبتين إلى فم المعدة و يقذف فيه من المرار مقدارا أكثر حتى يعرض كثيرا، لمن كانت هذه حاله، فساد ما يتناول من الطعام اللطيف السريع الانهضام، و يحسن استمراؤه لما يأخذ من الطعام الغليظ يقاوم فعل المرار الكثير لثقله و بعد انقياده من غير أن يستحيل أو يتشكّل بشىء من المرار حتى تتمكّن منه الحرارة الغريزية و تحتوى عليه و تستكمل فعلها فيه، فيجود هضمه و يحسن استمراؤه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۸

فأما الطعام اللطيف فإنه، لخفّته و سرعة انقياده، لا يمكنه مقاومة الكثير من المرار لكنه يستحيل و يتشيّط[۲۶] بسرعة، و ينتقل إلى طبيعة المرّة حتى يصير هو و هى شيئا واحدا، فيتوهم من كانت هذه حاله أن مزاجه ممرور و إن كان مزاج بدنه، على الحقيقة، مرطوبا لأنه قد يمكن أن يكون مزاج البدن مرطوبا بلغمانيا، و ما يجتمع فى معدة صاحبه من المرار مقدارا أكثر، و ذلك لسعة الشعبة التى تصير إلى المعدة من المرارة و عظمها. و لذلك، قد يمكن أن يكون مزاج البدن ممرورا قوى الحرارة، و ما يجتمع فى معدة صاحبه من المرار مقدارا أقل (و)[۲۷] ذلك لضيق الشعبة التى تصير إلى المعدة من المرارة و صغرها، من قبل أن حرارة المزاج إنما تكون من كثرة الجزء المرّىّ المخالط للدم الجوّال معه إلى جميع البدن. و كثرة اجتماع المرار فى المعدة إنما تكون من سعة الشعبة المتصلة بها من المرارة. فربما كانت هذه الشعبة واسعة و الدم المرّى المخالط للدم الجوّال معه فى جميع البدن قليلا، فيكون ما ينصبّ من المرار إلى المعدة مقدارا أكثر، و مزاج البدن فى نفسه قليل المرار.

و ربما كان الجزء المرى المخالط للدم كثيرا و الشعبة المتصلة بالمعدة من المرارة ضيّقة فيكون ما ينصبّ إلى المعدة من المرار مقدارا أقلّ و مزاج البدن فى طبعه محرورا لكثرة الجزء المرى المخالط للدم.

و أما اختلاف الأبدان بحسب طبائعها و أمزجتها فيكون أيضا على ضربين: و ذلک أن من الناس من الحرارة على مزاجه أغلب إمّا طبعا منذ أول مرة، و إمّا عرضا حالّا حادثا. و منهم من البرودة على مزاجه أغلب إمّا طبعا أيضا، و إمّا عرضا. فمن كانت الحرارة على مزاجه أغلب كان متى ورد إلى معدته طعام لطيف رفعته الحرارة لخفّته إلى أعلى المعدة، و بقى هناک طافيا عوّاما فى الجزء العصبانى من المعدة البعيد من موضع الطبخ إذ موضع الطبخ من المعدة إنما هو الجزء اللّحمى الأسفل منها المجاور لحرارة الكبد و المرارة، فإذا لبث الطعام فى أعلى المعدة زمانا حمى بقوة الغليان و البخار المتصاعد إليه و استحال و تشيّط، و انتقل من جنس المرار و أحدث فى فم المعدة لذعا و ألما، و ولّد، عطشا قويّا و جشاء دخانيا.

و متى ورد معدة من كانت هذه حاله طعام غليظ ثقيل بطيء الانهضام، قاوم الحرارة بغلظه و هبط سفلا بثقله، و استقر[۲۸] فى موضع الطبخ من المعدة، و تمكّنت الحرارة منه و احتوت عليه و قوى فعلها فيه، و جاد طبخه و كمل انهضامه.

و أمّا من كانت البرودة أغلب على مزاجه، فإن الطعام إذا ورد إلى معدته لحقه ضربان من الفساد، و ذلک أنه إمّا أن يزلق بلزوجة البلغم و رطوبته و ينحدر إلى المعى قبل كمال نضجه و لا يلبث فيها إلّا يسيرا، و إن وافى منها شيئا من الفضول الغليظة البلغمانية تفجّج هناک و غلظ و عسر انحداره،

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹

و استحال إلى فساد، و أحدث أمغاصا و نفخا و قراقر. و إمّا أن يتفجّج فى المعدة لضعف الحرارة عن طبخه، فيستحيل إلى الحموضة و العفونة و يحدث نفخا و قراقر و جشاء حامضا عفنا. فإن كانت العفونة أغلب على الجشاء دلّت على أن الفضل سوداوى[۲۹]، و إن كانت الحموضة أغلب دلّت على أن الفضل بلغمانى. و قد يختلف ذلک فى الناس على حسب اختلاف صنوف البلغم، لأن أصناف البلغم على ضروب خمسة:

و ذلک أن منه نوعا يعرف بالتّفه أى لا طعم له. و هذا النوع هو الطبيعى و مسكنه العروق لكنه جوّال مع الدم فى جميع البدن، من قبل أنّه دم لم يكمل نضجه فيعذب، و لذلک صارت الطبيعة تستعمله فى تغذية البدن عند حاجتها إليه عند نقصان الدم و منفعته للبدن أنّ به تكون سهولة الإزدراد و حركات المفاصل، و جولان الغذاء إلى جميع البدن، و خروج ما يخرج من فضول البدن.

و منه نوع ثان: يميل إلى العذوبة قليلا قريب من طبيعة الدم، دالّ على حرارة قد قويت على البلغم الطبيعى فزادت فى هضمه، و نقلته إلى العذوبة.

و منه نوع ثالث: مائل إلى الملوحة و البورقية قريب من طبيعة المرة الصفراء، دالّ على حرارة قوية، قد أفرطت على رطوبة البلغم، و أسخنتها و صيّرتها بورقية. و لذلک صار هذا النوع من البلغم زائدا فى شهوة الماء، و ناقصا من شهوة الغذاء.

و منه نوع رابع: مائل إلى الحموضة قريب من طبيعة المرة السوداء، دالّ على برودة زائدة قد غلبت على البلغم و منعت من كمال نضجه، و نقلته إلى الحموضة. و لذلک صار هذا الضرب من البلغم ناقصا من شهوة الماء، و زائدا فى شهوة الغذاء.

و منه نوع خامس: يعرف بالزّجاجى لأنه شبيه بالزجاج الأبيض المذاب نستغنى عن ذكره فى هذا الموضع لأنه لا يغذو البدن أصلا، و لا يستحيل كاستحالة سائر صنوف البلغم، و لا يجول فى البدن، و لا ينقاد لفعل الطبيعة، و ذلک لغلظه و قوة برده.

و كذلک المرة قد تتصنّف على ضروب:

و ذلک أن منها نوعا يعرف بالأشقر، لأن لونه متوسط بين الصفرة و الحمرة. و هو النوع الطبيعى المتولّد فى أبدان الأصحاء و مسكنه ليس المرارة لأن الطبيعة تستبشعه لمرارته[۳۰] و حدّته فحصرته فى موضع و لم ترسل منه مع الدم إلّا مقدار حاجتها إليه فى تقوية القوة الجاذبية فى كل واحد من الأعضاء، كما بشعت المرة السوداء لشدة حموضتها و قوة بردها و يبسها، فحصرتها فى الطحال و لم

ترسل منها مع

الأغذية و الأدوية، ص: ٢٠

الدم إلّا مقدار حاجة الطباع إليه فى تقوية القوة الماسكة فى كل واحد من الأعضاء.

و منه نوع ثان خارج عن الطبيعى و مسكنه المعدة، و هو أربعة[٣١] ضروب: أحدها: المعروف بالمحىّ لأن لونه شبيه بلون محّ البيض. و الثانى: يعرف بالأصفر لأن لونه شبيه بلون الزعفران الأصفر.

و الثالث: يعرف بالكراثى لأن لونه شبيه بلون الكرّاث. و الرابع: يعرف بالزنجارى لأن لونه صديدىّ على لون صدأ النحاس المتزنجر. فالمحىّ و الأصفر من هذه الأربعة أقلّ حرارة و يبسا من النوع الطبيعى، لأن تولّدهما عن رطوبة خالطت النوع الطبيعى المنصبّ إلى المعدة دائما فغيّرت لونه من الشقرة إلى الصفرة. إلّا أن الزعفران أقوى حرارة و أكثر[٣٢] يبسا من المحى قليلا لأن زيادة صبغه دالة على أن الرطوبة التى خالطته كان فيها قلّة و رقّة. و لذلك صار أقوى صبغا و أرق قواما من المحىّ كثيرا.

فأما الكراثى و الزنجارى فهما أشدّ حرارة و يبسا من النوع الطبيعى كثيرا. و الزنجارى[٣٣] أشد احتراقا و فسادا، و لهذه الجهة صار أقتل و أوجى[٣٤] و أقرب من الهلاك.

و أمّا فساد الغذاء لسبب حال يحدث للمعدة خارجة عن الحال الطبيعى، فينقسم قسمين:

أحدهما: أنه ربما اتّفق أن يكون فى المعدة طعام قد تقدم و توسط النضج، ثم تناول صاحبه بعده طعاما ثانيا، إمّا ألطف من الطعام الأول، أو مساويا له، فإذا انهضم الطعام الأول و انحدر انحدارا معه الطعام الثانى ضرورة، و هو على غاية من الفجاجة، فإذا صار إلى الكبد على فجاجته و غلظه، أرسلته الكبد إلى الأعضاء و هو على حال من الفساد لا- يؤمن معها أن يحدث عنها مع طول الأيام الاستسقاء المعروف بالحمّى. و لذلك وجب ألّا يتناول الإنسان شيئا من الغذاء إلّا على نقاء من معدته و خلوّها من الغذاء و غيره.

و الثانى[٣٥]: أنه ربما اتفق أن يقدم الإنسان أمام طعامه غذاء غليظا بطىء الانهضام، ثم يستتمّ طعامه بغذاء لطيف سريع الانهضام، فإذا انهضم الطعام اللطيف لخفّته و سرعة انقياده، و حاول الخروج منعه الطعام الغليظ عن الانحدار. فإذا لبث هناك زمانا طويلا انتقل إلى الدخانية و حبس المرار ممن كان مزاج معدته محرورا. و إما إلى الحموضة و العفونة ممن كان مزاج معدته باردا. و لذلك صار من الواجب أن يقدم الإنسان أمام طعامه دائما طعاما لطيفا سريع الانحدار، و يستتم غذاءه بما كان أغلظ و أبطأ

الأغذية و الأدوية، ص: ٢١

انحدارا، ليكون متى انهضم الطعام اللطيف و حاول الخروج، لم يعوقه عائق عن الانحدار.

فإن عارضنا معترض و قال: فما أنكرت أن يكون متى تناول الإنسان طعاما لطيفا، ثم أتبعه بطعام غليظ، أنّ الطعام اللطيف متى انحدر[٣٦] و همّ بالخروج، أحدر معه الطعام الغليظ ضرورة كما شرطت فى أعلى كلامى[٣٧]. إن المعدة متى يقدم فيها طعام قد توسط الهضم، و تناول صاحبه طعاما ثانيا، إن الطعام الأول متى انهضم و حاول الخروج، انحدر معه الطعام الثانى ضرورة.

قلنا له: قابلت بالمحال من قبل أنّا إنما شرطنا هذا الشرط متى كان الطعام الثانى ألطف من الطعام الأول أو مساو له فى اللطافة لأنه متى كان كذلك و انهضم الطعام الأول، أمكن[٣٨] الطعام الثانى، للطافته و ليانته و سرعة انقياده، أن ينزلق و ينحدر مع الطعام الأول ضرورة. فأمّا الطعام الغليظ فإنه إذا أخذ بعد الطعام اللطيف، فانهضم الطعام اللطيف بسرعة، و حاول الخروج، مانع الطعام الغليظ القوة الدافعة لغلظه، و بعد انقياده، و لم ينقاد لفعلها، و امتنع من الانحدار و الخروج إلى أن ينهضم و يكمل نضجه و يكتسب ليانة و رخاوة تزلقه و تعين القوة الدافعة على دفعه.

و أما اختلاف الأغذية على حسب طبائعها و ذواتها[٣٩] فينقسم قسمة أولية على ضربين: و ذلك أنّ منها بسيط و منها مركّب. أعنى بالبسيط ما كانت قوته قوة واحدة مفردة و هو ما كان قوة جرمه و قوة رطوبته المستخرجة منه بالطبخ قوة واحدة. و أعنى بالمركّب ما كان له قوتان متضادتان[٤٠]، و هو ما كان قوة جرمه مخالفة لقوة جوهره و رطوبته فما كان منها قوته بسيطة مفردة كان طعم جرمه

مشاكلا لطعم جوهره و رطوبته المستخرجة منه بالطبخ و هو على ثمانية أقسام، أحدها: الحلو. و الثانى: الدّسم. و الثالث: المالح. و الرابع: المرّ. و الخامس: الحرّيف[۴۱]. و السادس: الحامض. و السابع: العفص. و الثامن: التّفه.

فأمّا الحلو، فإنّه متى كان خالص الحلاوة، و لم تشبه حرافة[۴۲] و لا لزوجة كان ألذّ الطعوم عند الطبيعة، لقربه من طعم الدم و طبيعته، و لأنه يجلو و يغسل و ينفى عن الحاسيّة ما يؤذّيها و يليّن البطن تليينا معتدلا من غير استكراه للطبيعة، و لا عنف عليها. و لذلك صار فعله فى سرعة الانهضام و الانحدار عن المعدة و المعاء فعلا معتدلا بطبيعته و ذاته. و أما نفوذه فى العروق فليس هو له فى طبعه لكن بالعرض، لأن ذلك إنما يكون عن فاعل خارج عنه، لا عن فاعل من ذاته. و ذلك أنّ الأعضاء لو لم تشتاق إليه لاستلذاذها به بعذوبته، و تجذبه إليها قهرا، لكان من حكمه و طبعه أن يهيج المعاء إلى دفعه و إخراجه

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۲

منها بسرعة لما فيه من قوة الجلاء و الغسل. و لما كانت الأعضاء تجذبه إليها دائما صار ما يصل إلى البدن من غذائه أكثر ممّا يصل من سائر الطعام، فإن كان مع ذلك ملزّزا[۴۳] مكتنزا، كان بتقويته للأعضاء أكثر، لطول لبثه فيها و بعد انحلالها منها. و إن كان فيه مع حلاوته لزوجة، مثل التمور، كان انحداره عن المعدة أسرع و نفوذه فى العروق أعسر من قبل أن معه، مع جلائه و غسله، قوة تزلقه و تحدره بسرعة.

و أمّا ما نفذ منه فى العروق، فإن انهضامه يعسر جدا و يطول لبثه فى العروق، و ذلك لغلظه و لزوجته، و بهذا صار كثيرا ما يولّد سددا فى الكبد و الطحال، و يستحيل بسرعة إلى العفونة و الفساد و يولّد حمّيات مزمنة.

و الفالوذجات داخلة فى هذا الجنس أيضا لما فيها من الغلظ و اللزوجة المكتسبة من الحنطة و الزيت، لأنّ أغلظ ما تكون الحنطة إذا عملت بالزيت، و لذلك صارت الزلابية شرّ ما يؤكل من الحنطة.

فأمّا ما كان فى طبيعته يابسا مثل عسل النحل، فإنّ فيه قوة حارة مكتسبة من طبيعة الحيوان الذى يتولّد منه. و لذلك صار يغسل غسلا قويّا، و ينقّى الرطوبات الغليظة اللزجة. و لهذا صار إذا وافى قوة البطن مستعدة لدفع التفل من أسفل و مقصّرة عن تنفيذ الغذاء إلى الأعضاء، أعان القوة الدافعة على انحدار التفل، و صار سببا قويا لإطلاق البطن. فإذا وافى قوة البطن متهيّئة لتنفيذ الغذاء إلى الأعضاء، و مقصّرة عن إحدار التفل إلى أسفل، فتح أفواه العروق بحدته و طرّق[۴۴] للغذاء و أعان على تنفيذه و كشف رطوبة التفل، و جفّف أكثرها و منعه من الانحدار و صار سببا لحبس البطن. و لذلك اختلف فعل العسل فى الناس و صار فى بعضهم مطلقا للبطن، حافظا للصحة، و فى بعضهم حابسا للبطن مهيّجا للأمراض.

و أمّا ما كان من الأغذية دسما مثل اللوز و ما شاكله، فمن خاصيته أنه يطفو بدءا على الطعام كالدهن. فإذا اختلط بالطعام بقوّة الغليان غلّظه و منعه من سرعة الانهضام حتى إذا أخذ الطعام فى الانهضام، ليّن خمل[۴۵] المعدة بدهنيته و أزلق الطعام و أحدره بسرعة. فإذا صار إلى العروق و انتفخ فيها و ربا، منع من شهوة الطعام.

و أما ما كان من الأغذية مالحا فإنّ له قوة قطاعة تلذع المعاء و تؤذيها و تهيجها إلى دفع ما فيها بسرعة. و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن ما كان من الأغذية حلوا و بورقيا فمن خاصيته قلّة النفوذ فى العروق و سرعة الانحدار من المعاء. إلّا أنّ البورقى أخصّ بذلك و أقوى فعلا لجهتين: إحداهما أنه، لملوحته و تقطيعه، يلذع المعاء و يؤذيها و يهيجها إلى دفعه بسرعة. و الثانية أنه، لبشاعته و قلّة استلذاذ الأعضاء به، لا يجذب إليها منه إلّا اليسير جدا، فيبقى أكثره فى المعاء و يثقلها و يوهنها فتهتاج إلى دفعه ضرورة من غير لبث كثير. و أمّا الحلو فليس كذلك لأنّ الأعضاء تستلذّه و تجذب إليها منه مقدارا أكثر،

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۳

فيقلّ ما يجتمع منه فى المعاء و يخفّ حمله عليها، فلا تهتاج إلى دفعه بسرعة. و لذلك قال جالينوس:

إن الحلاوة تقلّل التّفل، و الملوحة تكثره. أراد أنّ الغذاء المالح يجتمع منه فى المعاء مقدار كثير لقلّة ما ينفذ منه فى العروق إلى

الأعضاء.

و أمّا ما كان من الأغذية مرّا، فإنّ قوته و فعله شبيه بقوة المالح و فعله. إلّا أنه أقلّ إضرارا بالمعدة كثيرا لغلبة القبض على مزاجه.

و أمّا ما كان من الأغذية حرّيفا، فإنّ له لا محالة قوة قطاعة جديدة مشاكلة لقوة الأغذية المسهلة.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن ما كان من الأغذية حرّيفا أو بورقيّا ففيه قوة قطاعة يفعل بها فعل الأدوية المسهلة و يحدر البطن باستكراه للطبيعة و عنف عليها. و لذلك صار سبيله فى الأبدان سبيل الدواء لا سبيل الغذاء. إلّا أنّ الحرّيف أخصّ بذلك و أقوى فعلا لأن قوته أحدّ كثيرا.

فأمّا ما كان من الأغذية حامضا فإنّ له قوة تقطّع و تلطّف من غير إسخان للبدن. إلّا أنّ فعله يكون على ضربين: و ذلك أنه إن وافى فى المعدة و المعاء رطوبات غليظة قطعها و لطفها و أحدرها. و إن وافى البطن يابسا قليل الرطوبة، كان بتجفيف التفل و حبس البطن أولا و إليه أسبق، لأن ذلك من خاصته و طبعه. و إنما يفعل متى كانت حموضيته ساذجة بسيطة، إلّا أن يخالطها شيء من اللزوجة مثل التمرهندى و الإجاص، فتكون معينة على إطلاق البطن دائما.

فأمّا ما كان من الأغذية عفصا، فإنّ فيه قوة قابضة تدبغ و تجفف و تغلّظ الرطوبة. و لذلك صار لمن احتاج إلى التدبير الملطف مذموما، لأنّ من خاصيته أن يدبغ المعدة و يقويها و يحبس البطن بالطبع دائما. و إن كان قد تهيّأ فيه إطلاق البطن بالعرض. و ذلك أنه إذا أخذ قبل الطعام، تمكّن من فم المعدة الأسفل و شدّه و قوّاه، و منع الإسهال منعا قويا. فإذا أخذ بعد الطعام بقى طافيا فى أعلى المعدة و عصره كما يعصر الشيء بالمعصار، و أحدر ما فى المعدة بسرعة و صار سببا لإسهال البطن، و بخاصة متى وافى جرم المعدة ضعيفا عن حبس الغذاء، و كان ما تقدّم من الأغذية من الأشياء الملطفة مثل الحلبة المنبتة و سائر البقول المسلوقة المتّخذة بالمرّىّ و الزيت، لأن هذه الأغذية إذا تقدمت و أخذ بعدها شيء قابض انحدرت بسرعة و أعانت على الإسهال.

و لجالينوس فى هذا قصة أخبر بها عن رجل خطيب كان يزعم أنه إذا أخذ الأشياء القابضة مثل الكمّثرى و التفاح و السّفرجل، أسهلته إسهالا قويا. فقال جالينوس: إنى لما سمعت هذا الرجل الشاعر يقول أنه إذا أكل الأشياء القابضة أسهلته، فكّرت فى ذلك و أخمدت الفحص الذى يقع بالتجربة، و دنوت بالحكمة إلى تجربة أخرى من هذا الرجل و سألته أن يصيّر غذاءه عندى يوما واحدا لأقف على الوقت الذى يأكل فيه الطعام القابض، و مقدار ما كان يأكل منه، و سألته أن يجرى غذاءه على عادته فى سالف أيامه و لا يغيّر من تدبيره شيئا. ففعل ذلك، و دخل الحمام بدءا ثم خرج و شرب ماء باردا فأقلّ منه. ثم أكل حلبة منبتة و فجلا و أشباه ذلك ممّا عاده الناس إذا أكلوه قبل طعامهم، لانت طبائعهم، ثم شرب بعد

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۴

ذلك شرابا حلوا، ثم أكل ملوخيّة مسلوقة بمرىّ و زيت و شيء من خمر، ثم تناول بعد ذلك دجاجا و فراخا و لحم خنزير، ثم شرب بعد ذلك شربة أو شربتين من شراب، ثم لبث قليلا و تناول تفاحا قابضا مخشنا و كمّثرى كذلك. ثم تمشّى قليلا، فاختلف اختلافا ذريعا، و أخذ يتعجّب و يهزأ بالمتطبّبين.

فلما رأيت ذلك سألته أن يصيّر غذاءه عندى يوما[۴۶] آخر، فأجابنى إلى ذلك و هو مسرور. فلمّا كان الغد[۴۷] دخل الحمّام كعادته و خرج، فقدّمت إليه تفاحا قابضا مخشنا و كمّثرى كذلك، و سألته أن يتناول منهما ففعل ذلك، ثم أخذ سائر طعامه بعد ذلك أولا فأولا. فلمّا صنع ذلك لم يكن من فعل التفاح و الكمثرى به، بأن لم يسهّلاه فقط لكن عقلا بطنه حتى لم يتحرّك أصلا. فتعجّب من ذلك و سألنى عن السبب فيه، فأعلمته أنه لمّا كان يأخذ الأغذية الخشنة القابضة بعد الأغذية التى تسهّل و ترخى المعدة، كان ذلك سبب إسهال بطنه، فلمّا أخذ الأشياء القابضة الخشنة قبل الأشياء التى تسهل و ترخى المعدة لم يسهّله شيء.

و ذكر أيضا أنه خبّره بخبر شاب من أصحابه كان شرب قبل ذلك بأيام سقمونيا[۴۸] يسهّله، فأقام خمس[۴۹] ساعات من النهار لم يسهّله، فجعل يشكو معدته و انتفاخ بطنه. و شقّ ذلك عليه و اشتدّ به جدا، و أضرّ به إضرارا قويا، و أخذ يستغيث حتى أمرته يأكل

تفاحا حامضا قابضا و كمّثرى كـذلك و رمّانا. فساعة تناول ذلك جاءه إسـهال كثير و استراح ممّا كان فيه. فأحضـر الشاب حتى خبّره بـذلك، ثم قلت له كذلك يصيبك أنت أيضا إذا أكلت بعد طعامك غذاءا يقبض. و السبب فى ذلك ضـعف معدتك عن مسـك الطعام، فإذا عصـر أعلاها أدنى شـيء حلب كلّ ما فيها. فقال عنـد ذلك: قـد صدقت، إنّ معدتى على هذه الحال من الضـعف، و إنما أكـل الأغذيـة القابضـة بعـد طعـامى هـذا، إذ أهاجت معـدتى للقيء، و كـدت أن أقيء لأنى إذا أكلت بعـد طعامى أشـياء ترخى مثل الخبّازى و المرىّ و الزيت، أخـذنى القيء من ساعتى. فقلت له: قـد أحسـنت فى القول، لأن الأشـياء التى ترخى تقلب ما فى المعدة، و التى تقبض تقوّى المعدة و تشدّها. و لهذا صار كثيرا ما نأمر من قد اجتمع فى معدته مرار أصـفر كثير، أن يأكل أشـياء حامضة مقبضـة ليقطع ذلك الفضل و يحدره إلى أسفل.

و أمّـا مـا كـان من الأغذيـة تفها لا طعم له مثل القرع و ما شاكله، فإنّ نفوذه فى العروق يكون أسـرع، إلّا أنه فى حبس البطن و إطلاقه متوسـط بين ذلـك، من قبـل أن ليس فيه من الحرافـة و لا الملوحـة و لا غير ذلك من الطعوم المحـدرة ما يكون بها مطلقا، و لا له من العفوصـة أيضا ما يكون بها قابضا، و لـذلك صار متى وافى قوة البطن مسـتعدة لتنفيـذ الغـذاء إلى الأعضاء، سال مع الغذاء فانماع[۵۰] إلى جميع

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۵

البدن للينه و سرعة انقياده. و متى وافى البطن متهيئة لإحدار التفل من أسفل، أزلق التفل و أحدره بسرعة، و أعان على إطلاق البطن. و إن وافى قوة البطن مقصّـِرة عن تنفيـذ الغـذاء، و عن إحـدار التفـل جميعا، طفا و عام و اسـتحال إلى فساد، و ولـد نفخا و قراقر. و هـذه خاصة التفه و فعله. و متى كان طعمه بسيطا لم يشبه طعم التفاهة. و من أجل ذلك صار القرع مضرّا بأصحاب القولنج[۵۱]، فإن تركب و صار مع ذلك لزجا مثل القطف و الخبازى و الملوخيـة، صارت له قوة مزلقـة مرخيـة للمعـدة. و لـذلك صارت هـذه الأغذية أسـرع خروجا و انحـدارا من غيرها ممّا ليس سبيله سبيلها لما فيها من فضل الرطوبـة و اللزوجـة، و لا سـيّما متى مشـى المتناول لها، بعد أخذه لها، مشيا رقيقا على أشـياء تنخفض و تطأ من تحت قدميه، لأن انحدارها و خروجها مع الحركة أسـرع منه مع الاضطجاع و السكون، و جودة انهضامها مع الاضطجاع و السكون أكثر منه مع الحركة و المشى.

و ممّا هو داخل فى هـذا الجنس أيضا، الشـراب الحلو و التوت و الإجّاص و المشـمش و الخوخ، إذا كانت حلوة، و البطيخ لما فيها من فضل الرطوبـة و اللزوجة. إلّا أنّ البطيخ دونها كلها لخاصتين: خاصّة تجمعه و إياها، و خاصّة ينفرد بها دون غيره. فأمّا ما يجمعه و إياها فسـرعة الانحدار و الخروج. و أمّا التى يختص بها دون غيره فإدرار البول لما فيه من الجلاء اليسير لصدق عذوبته و سلامتها من الحرافة و المرارة. و لـذلك صـار منقّيا للأوساخ من الجلـد إذا اغتسل به. إلّا أنّ جميع هـذه الأغذيـة و ما شاكلها مما لا طعم له بيّن و لا رائحة ظـاهرة، أو ممّا له عذوبـة و لزوجـة متوسـطة بين ما يحبس و يطلق على ما بيّنا فى القرع آنفا من قبل أنها متى وافت قوة البطن مسـتعدة لتنفيذ الغذاء إلى الأعضاء، سالت و انماعت مع الغذاء إلى جميع البدن. و متى وافت قوة البطن متهيئة لإحدار الثفل، زلقت مع الثفل، و أعانت على إطلاق البطن. و متى وافت القوة مقصّـِرة عن الفعلين جميعا، و ضـعفت عن تنفيـذ الغـذاء و إحـدار الثفل، طفت و عامت و استحالت إلى العفونة و حبس السموم. و إنما ينبغى أن؟؟؟ هذه الأغذية فى إطلاق البطن متى كان الفضل رقيقا و الثفل ليّنا. و أمّا متى كـان الفضـل غليظا و الثفـل شديـدا فالحموضـة أولى بـذلك منهـا. و ليست الحموضـة أيضا فقط، لكن الحرافـة و الملوحـة و المرارة تستعمل فى مثل ذلك.

و لجالينوس فى هـذا فصل قال فيه: إنّ فعل الحموضـة فى تلطيف الفضول قريب من فعل الحرافـة. و الفرق بينهما أنّ الحرافـة تلطف و تسـخن المزاج إسـخانا قويّا، و الحموضـة تلطف و تبرّد تبريدا بيّنا. و لذلك وجب أن تسـتعمل الأشـياء الحريفة متى كان الفضل مائلا إلى البرودة و الغلظ. و تستعمل الأشـياء الحامضـة متى كـان الفضل مائلا إلى الحرارة و الكثافـة. فأما ما كان من الأغذيـة قـد خالطت حلاوته شيئا من الحموضة و صيّرته مرّا، فإنّ فعله أيضا متوسط بين ما يطلق و يحبس، إلّا أنّ أخصّ هذه الطعوم بالرياح و النفخ و المنع

من جودة الهضم التفاهة لغلبة الرطوبة المائية عليها و من بعدها العذوبة. و أمّا المرارة فتبعد عن ذلک لقلّة رطوبتها و توسطها الرطوبة و اليبوسة.

الأغذية و الأدوية، ص: ٢۶

و أمّا ما كان من الأغذية مركبا من قوتين متضادتين حتى تكون قوة جرمه مخالفة لقوة مائيّته و رطوبته، مثل أن تكون قوة جرمه أرضية فائضة، و قوة جوهره و رطوبته حدّيدة ملطفة كالعدس و الكرنب من النبات، و الطيهوج و القنابز من الطير، لأن قوة جرم كلّ واحد منها فائضة بطيئة الانهضام، و قوة مائيته حديدة ملطفة سريعة الانهضام، و لذلک صار متى تناول الإنسان جرم أحدها مع مرقته و رطوبته، طلبت الرطوبة الانحدار و الخروج لحدّتها، و منعتها قوة الجرم عن ذلک لشدة قبضها، و حدث بينهما مجاذبة و محاربة و مصارعة حتى تتولّد عن ذلک أمغاص و رياح نافخة، لغليان الرطوبة المحتقنة، فلا يزال ذلک دائما حتى يتفق لأحد الضدّين الخروج فتبطل عاديته و أذيته. فإن اتفق أن تكون قوة البطن مستعدة للانحدار، قوى فعل الرطوبة على فعل الجرم و انحدرت بسرعة بمعونة قوة البطن لها، لأنه متى صار شيئان شيئا واحدا و كانت الأسباب متكافئة، فالغلبة للشيئين دون الواحد ضرورة، و كذلک إن اتفق أن تكون قوة البطن متهيئة لحبس الطبيعة، قوى فعل الجرم على فعل الرطوبة، و عاقها عن الانحدار، و دامت الأمغاص و الرياح حتى يتهيأ انحدار أحد الضدّين. فلهذه الجهة، صار العدس هابطا حابسا للبطن فى قوم، و مطلقا لها فى غيرهم لأنه متى تناوله من كانت طبيعته قريبة القوة من الانحدار، قوى فعل الرطوبة، و أعان على إطلاق البطن. و متى تناوله من كانت طبيعته بعيدة القوة من الانحدار، قوى فعل الجرم و أعان على حبس البطن، و ولّد رياحا و نفخا و قراقر مؤذية من غليان الرطوبة المحتقنة.

و من قبل ذلک، وجب على من أراد استعمال شىء من هذه الأغذية أن يبتدئ بسلقه و يرمى بمائه الذى سلقه به لتزول عنه حدّة رطوبته و يلطف جرمه، و يظهر له تدبير محمود فى حبس البطن. و من أحبّ أن يكون فعله فى ذلک أقوى و تدبيره أحمد، فيسلقه مرتين أو ثلاثا و يرمى بالمياه التى يسلقه بها، ثم يستعمله كيف أحب. فقد بان السبب الذى له صار العدس و الكرنب يطلقان البطن فى بعض الناس، و يحبسانها فى غيرهم.

و أمّا السبب الذى له صار العسل محمودا عند قوم يذكرون أنه مليّن للبطن حافظ للصحة، و مذموما[۵٢] عند قوم يزعمون أنه حابس للبطن مهيج للأمراض. فإنّ ذلک يكون من قبل ملاءمته لمزاج بدن المستعمل له، أو مخالفته له لأن من شأن كل غذاء أن يزيد فيما شاكل مزاجه، و يقوّى فعله، و ينقص مما خالف مزاجه، و يضعف فعله. و العسل فى طبيعته حار يابس فهو إذا زائد فى الحرارة و اليبوسة و مقوّ لفعلهما، و ناقص من الرطوبة و البرودة و مزيل لفعلهما. و المرّة الصفراء فهى حارة يابسة، فالعسل إذا زائد فيها و مقوّ لفعلها. و لذلک، صار متى تناول العسل من كان ممرورا قد غلب على مزاجه الحرارة و اليبوسة، زاد فى حرارته و صار هيولى للمرّة الصفراء حتى يصير هو و هى شيئا واحدا و يصير سببا قويا لتجفيف الثفل و حبس البطن، إلّا أن يوافى فى المعاء بعض الانجراد[۵٣] فيلذعها بحدّته و يسحجها[۵۴] و يصير شيئا عرضيّا للإسهال الكائن من قروح الأمعاء.

الأغذية و الأدوية، ص: ٢٧

و متى تناوله من كان بلغمانيا قد غلب على مزاجه البرودة و الرطوبة، أسخن مزاجه و خفف رطوبته الفضلية و ردّ مزاجه إلى التوسط و الاعتدال، و صار سببا قويا لجلب الصحة و استدامتها، و بخاصة إذا وافى فى المعدة رطوبات فضلية، لأنه يجلوها و يغسل المعدة و المعاء و يهيجها لدفع ما فيها من أثفال الأغذية، و يعين القوة على إطلاق البطن.

و لجالينوس فى هذا فصل يذكر فيه أنه أتاه رجل يشكو فم معدته، فعلم ممّا وصف له أنه قد اجتمع فى معدته بلغم. فأمره أن يسلق كراثا و سلقا و يأكلهما بخردل. فلما فعل ذلک، قطّع ذلک الطعام ذلک البلغم بحدّته و أحدر منه ثفلا كثيرا، و سكّن عن الرجل جميع ما كان عرض له فى فم معدته. ثم اتفق بعد ذلک أن الرجل أتخم من طعام حرّيف، و أحسّ فى معدته بلذع، فأكل السلق مع الخردل يرجو الانتفاع بهما، فزاد فيما كان عرض له من الحرافة و اللذع، فدلّ بذلک على أن الأشياء تزيد فيما شاكلها و تقوّيه، و تنقص ما

ضادها و تضعفه. و اللّه أعلم بحقائق الأمور.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۸

الباب الثالث فی اختیار الاغذیة بالقیاس

اشارة

قال إسحاق بن سلیمان: و إذ قد أتینا علی الشروط التی نتوصل بها إلی معرفة قوی الأغذیة بالتجربة، فقد بقی أن نخبر بالوجه الذی یختبر به بالقیاس، إذ لیس بالتجربة وحدها یجب أن نلتمس الوصول إلی ما قصدنا إلیه، فأقول: إن الأغذیة تختبر بالقیاس من ثلاثة وجوه: أحدها: من طعومها و مذاقاتها، و الثانی: من روائحها، و الثالث: من ترکیبها و جوهریتها أعنی بترکیبها مکانها فی السخافة و الکثافة، و الخفة و الرّزانة. و أعنی بجوهریتها مکان الکیموس[۵۵] المتولّد عنها من اللزوجة و الرقّة و الغلظ و اللطافة و سرعة الانهضام و بطئه.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۹

الوجه الاول من الباب الثالث فی معرفة الاغذیة من طعومها و مخاقاتها

فأمّا طعوم الأغذیة فإنها تنقسم قسمة أوّلیة علی ضربین: لأن منها ما یفعل فی حاسة الذوق و یؤثر فیها، و منها ما لا یفعل بالحاسة شیئا و لا یؤثر فیها. و ما لا یفعل فهو الملقب بالتّفه. و هو علی ضربین:

إمّا جسما مرکبا مثل بیاض البیض و ما شاکله، و إمّا جسما بسیطا مثل الماء و سائر العناصر. فإن کان جسما مرکبا کان دلیلا علی تکافؤ القوتین الفاعلتین فیه. أعنی بالقوتین الفاعلتین: الحرارة و البرودة.

و لذلک صار توسّط الحرارة و البرودة توسّطا بیّنا، أو أمیل إلی البرودة قلیلا. و أما الکیفیتان المنفعلتان[۵۶]، أعنی الرطوبة و الیبوسة فتختلفان فیه علی حسب غلظ رطوبته الجوهریّة و لطافتها و توسّطها الغلظ و اللطافة من قبل أن جوهر الرطوبة متی کان أرضیا غلیظا، کان الشیء فی طبیعته یابسا مجففا، و نسب إلی البرودة و الیبوسة مثل التوتیاء و الشادنة و الإسفیداج[۵۷] و ما شاکل ذلک. و متی کان جوهر الرطوبة لطیفا هوائیا، صار الشیء دهنا دسما و نسب إلی التوسط بین الکیفیات الأربع مثل الزیت العذب المعروف بالإنفاق. و متی کان جوهر الرطوبة متوسطا بین اللطافة و الغلظ، صار الشیء متوسطا بین ما یشدّ و یرخی، و نسب إلی البرودة و الرطوبة، مثل بیاض البیض و الجبن الطریّ.

و قد یختلف هذا الصنف فیما وصفناه به علی حسب انحراف الرطوبة و میلها إلی إحدی الحاشیتین دون الأخری، لأنها متی کانت مائلة إلی الحاشیة الأولی قریبة من الغلظ، صار الشیء لزجا مغریا مثل الکمثری و النشاستج. و متی کانت مائلة إلی الحاشیة الأخری قریبة من اللطافة، صار الشیء ملینا مثل الشمع المذاب و السمین من اللحم.

فأما إن کان ما لا یفعل فی حاسة الذوق جسما بسیطا، لم یکن له أن یؤثر فی حاسة الذوق شیئا، لأنه بسیط و الحاسة مرکبة. و البسیط لا یفعل فی المرکب فعل المرکب فی المرکب، من قبل أنّ کلّ فاعل طبیعی لیس له أن یفعل إلّا فیما کان مثله بالقوة لیخرجه إلی الفعل. و لا ینفعل أیضا إلّا بما

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۰

کان مثله کذلک، أعنی ألّا یقبل إلّا ما کان فیه بالقوة، و طعم البسیط، فغیر ممکن أن یکون فی المرکب لا بالقوة و لا بالفعل. و لذلک لا یقبله و لا یستحیل إلیه کاستحالته إلی المرکب مثله، لمشاکلته فی الترکیب.

و لذلک صار البزر قطونا[۵۸] أكثر تبريدا لأبداننا و أقطع للعطش من الماء، و إن كان الماء فى طبيعته أشد بردا من البزر قطونا إذ كان خالص البرودة لأنه بسيط. و من قبل ذلک اجتمعت الفلاسفة على أنّ العناصر لا تغذو البدن أصلا و لا تتشبّه بشىء من الأعضاء إلّا بتوسّط للنبات و الدم، لأن العناصر لقربها من النبات تتشكّل به و تنتقل إليها، و النبات لقربه من[۵۹] الدم يتشكّل به و ينتقل إليه، و الدم لقربه من أعضاء الحيوان يتشكّل بها و ينتقل إليها، لأنّ به قوتها و قوامها. فقد بان أنّ أبعد الأشياء من غذاء الحيوان العناصر أنفسها إذ كانت بسيطة لا طعوم لها. و لذلک قبلت كل الطعوم و ظهرت فيها كما يقبل ما لا لون له جميع الألوان و يظهر فيه لأن ما له لون فلونه يغلب عليه و يمنعه من قبول غيره من الألوان.

و لذلک صارت الرطوبة الجليدية التى بها يكون البصر من العين لا لون لها، و صار اللسان لا طعم له لأنه لو كان له طعم لما قبل الطعوم و لا تشكّل بشىء منها لأن طعمه كان يغلب على حسّه و يمنعه من قبول غيره من الطعوم إلّا على المكابرة و الغلبة. و الدليل على ذلک أنّا نجد من قد غلب على حاسة الذوق منه المرار، كثير ما يذوقه قريبا من المرارة. و كذلک من قد غلب على حاسة لسانه البلغم المالح، يجد كلّ ما يتطعّمه قريبا من الملوحة. و لذلک صار الماء يقبل جميع الطعوم و الألوان و يتشكّل بها من غير أن يكسبها طعما و لا لونا، بل يزيل ألوانها و طعومها إذا غلب عليها من قبل أنه يحلّ كلّ ما مازجه و يبسّطه فيبسّط قوته ضرورة و يتفرق و يضعف فعلها عند تفريق أجزائها. فمن البيّن أن الماء يخفى طعم ما له طعم، و لون ما له لون من غير أن يكسبه لونا و لا طعما. و الدليل على ذلک أنّا إذا مزجناه بشىء له حلاوة نقص من حلاوته و ذهب بلذاذته، و إذا مزجناه بشىء فيه بشاعة، إمّا مالح و إمّا حامض و إمّا حرّيف، نقص من بشاعته و أزال أكثرها عنه فأكسبه حالا يستلذّ بها لأن قوتها تضعف و تصير إلى حال لا تنافرها الطباع كل المنافرة.

فقد بان أنّ العناصر لا طعوم لها عند حاسة الذوق، لأنها بسائط و الحاسة مركبة. و أمّا ما يفعل فى حاسة الذوق، فينقسم بدءا على قسمين: و ذلک أن منه ما يحدث فى الحاسة لذة، و منه ما يحدث فيها أذى. و ما يحدث فيها لذة فيفعل ذلک بقوة فيه ملیّنة تغسل و تجلو و تنفى عن الحاسة ما يؤذيها من الأشياء الغليظة التى قد أجمدها البرد كالذى نشاهده فى الحلاوة من التنقية و الغسل و التليين لخشونة اللسان، و بعد الحلاوة فى ذلک الدسومة. و لذلک، صارت حاسة الذوق تستلذّ الحلاوة و تسكن إليها كسكون حاسة اللّمس للفتورة المعتدلة المشاكلة لحرارة مزاج الإنسان. و مزاج بدن الإنسان حار رطب باعتدال. و كلّ ما أحدث فى حاسة اللمس أو حاسة الذوق لذة فهو حار رطب باعتدال. فالحلاوة إذا

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۱

حارة رطبة باعتدال. و أما ما يحدث فى الحاسة أذى فإنه يفعل ذلک بقوة مؤذية مؤلمة للحاسة مفرقة للاتصال. و ذلک يكون إمّا بإفراط جمع، و إمّا بإفراط تفريق، لأن الجمع المجاوز للاعتدال يجمع أجزاء اللسان و يضغط بعضها ببعض، فيتفرق اتصالها و ارتباطها. و لذلک قال جالينوس أن اليبوسة متى كانت فى الدرجة الرابعة فعلت فعل الحرافة. و أمّا إفراط التفريق فيكون بقوة قطّاعة تحلّ الرّباطات و تفرقها. و هى على ضربين: إمّا أن تفرق و تسخّن المزاج مثل الحرافة و المرارة و الملوحة، و إمّا أن تفعل ذلک من غير إسخان مثل الحموضة. و إنما اختلفت طعوم الأغذية من قبل تغيير مزاجاتها، و اختلاف تأثير القوتين الفاعلتين فى القوتين المنفعلتين. أعنى بالقوتين الفاعلتين: الحرارة و البرودة، و أعنى بالقوتين المنفعلتين: الرطوبة و اليبوسة. و ذلک أن الحرارة إذا فعلت فى الرطوبة و اليبوسة، أحدثت ضروبا من الطعوم، و الدليل على ذلک أنّا نجد أصل كلّ طعم من عنصرين: أحدهما: رطب مائىّ، و الآخر: يابس أرضى، كالذى نشاهده من الثمار فى ابتداء لونها لأنّا نجدها إمّا رطبة مائية مثل القثاء و البطيخ و ما شاكل ذلک، و إمّا يابسة أرضية مثل البلوط و الرمان و التفاح و الخوخ و ما شاكل ذلک، حتى إذا تمادى بها الزمان و قبلت جوهر الأرض و رطوبة الماء و لطافة الهواء و طبختها الحرارة الغريزية من باطنها و حرارة الهواء من ظاهرها، انتعشت و نمت و لانت أرضيتها و انعقدت رطوبتها و انتقلت إلى طعوم شتّى على طبيعة النبات التى هى منه، و مقدار حرارته من برودته و كيفية رطوبته الجوهرية فى الغلظ و اللطافة و التوسّط بين ذلک.

و لذلک، صار انتقال الثمار علی ضروب لأن منها ما ینتقل من العفوصهٔ إلی الحلاوهٔ بلا توسّط طعم ثالث مثل التمر و ما شاکله. و منها ما لا ینتقل إلّا بتوسّط طعم ثالث مثل العنب فإنه لا ینتقل من العفوصهٔ إلی الحلاوهٔ إلّا بتوسّط الحموضهٔ لأنه ینتقل بدءا إلی الحموضهٔ ثم إلی الحلاوهٔ. و ما کان انتقاله بلا وسیط کان علی ضربین: إمّا أن تثبت صلابهٔ جرمه علی حالتها و ینتقل جوهره إلی الحلاوهٔ مثل الشاهبلّوط[۶۰] و ما شاکله، و إمّا أن تتغیر صلابهٔ جرمه و تلین مع تغیر جوهره و طعمه مثل الکمثری و الرّمّان، و السبب فی ذلک: أن العفوصهٔ لما کانت فی طبیعتها أرضیهٔ باردهٔ یابسهٔ، وجب أن یکون انتقالها علی ما هی علیه بما ضادّ مزاجها و خالفه، و المضاد لمزاجها فی الحرارهٔ و الرطوبهٔ. إلا أن ذلک ربما کان عن قوهٔ فعل الحرارهٔ فقط، أو عن کثرهٔ، و ربما کان عن زیادهٔ الرطوبهٔ و کثرتها، و ربما کان عن قوهٔ فعل الحرارهٔ فقط، أو عن کثرهٔ الرطوبهٔ معا. و لیس معنی قولی عن قوهٔ فعل الحرارهٔ فقط، أو عن کثرهٔ الرطوبهٔ فقط هو أنه قد یمکن فی شیء من الثمار الانتقال عن العفوصهٔ إلی طعم آخر بغیر رطوبهٔ تغذوه و حرارهٔ تطبخ غذاءه، إلّا أنی لما رأیت الحرارهٔ فی بعض النبات ضعیفهٔ جدا مثل الخشخاش و البزر قطونا و ما شاکلهما، و فی بعضه قویهٔ جدا مثل الفلفل و الثوم و ما شاکلهما، و فی بعضه معتدلهٔ مثل العنب و التین و ما شاکلهما بسبب انتقال ما کان من الثمر ضعیف الحرارهٔ إلی کثرهٔ الرطوبهٔ فقط، و ما کان منه قوی الحرارهٔ بسبب انتقاله

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۲

إلی قوهٔ فعل الحرارهٔ فقط، و ما کان منه معتدل الحرارهٔ لسبب انتقاله إلی قوهٔ فعل الحرارهٔ و کثرهٔ الرطوبهٔ معا. و کذلک فعلت الرطوبهٔ أیضا. و ذلک أنی لما رأیتها فی بعض النبات غزیرهٔ مثل القثاء و البطیخ، و فی بعضه قلیلهٔ جدا مثل البلّوط و الشاهبلوط، و فی بعضه معتدلهٔ مثل التفاح و السفرجل بسبب انتقال ما کان منه غزیر الرطوبهٔ جدا إلی کثرهٔ الرطوبهٔ فقط، و لسبب انتقال ما کان منه معتدل الرطوبهٔ إلی قوهٔ فعل الحرارهٔ و کثرهٔ الرطوبهٔ معا.

و إذ قد بیّنا ذلک فنقول: إنّه متی کان انتقال الثمرهٔ عن عفوصتها لقوهٔ فعل الحرارهٔ فقط ثبتت صلابهٔ جرمه علی حالها لقلهٔ رطوبته، و انتقل جوهر الرطوبهٔ إلی العذوبهٔ لفعل الحرارهٔ فیها مثل الشاهبلوط و ما شاکله، و متی کان انتقاله عن عفوصتها الکثیرهٔ الرطوبهٔ و زیادتها تولّد عن ذلک ثلاثهٔ ضروب من الطعوم: أحدها: العفوصهٔ، و الثانی: القبوضهٔ، و الثالث: الحموضهٔ. و ذلک أن الرطوبهٔ المغذیهٔ للثمار تختلف فی جوهریتها علی ثلاثهٔ ضروب لأن منها ما تکون أرضیهٔ غلیظهٔ، و منها ما تکون لطیفهٔ إمّا رقیقهٔ مائیهٔ و إمّا خفیفهٔ هوائیهٔ، و منها ما تکون لزجهٔ متوسطهٔ بین اللطافهٔ و الغلظ فما کان من الثمر رطوبته غلیظهٔ أرضیهٔ ثبتت صلابهٔ جرمه و عفوصهٔ طعمه علی حالتها و لم تنتقل إلا انتقال النمو فقط مثل العفص و الفوفل[۶۱] و ما شاکلهما. و ما کان منه رطوبته لزجهٔ متوسطهٔ بین اللطافهٔ و الغلظ لان جرمه قلیلا و تغیرت بعض عفوصته و صار قابضا مثل البلوط و ما شاکله. و ما کان منه رطوبته لطیفهٔ، انقاد لفعل الطبیعهٔ و لان و استرخی و انتقل إلی الحموضهٔ، إلّا أنه یکون علی ضربین: إمّا أن تکون رطوبته مع لطافتها مائیهٔ سیّالهٔ فتؤثر فیها العفوصهٔ و تکسبها قبضا یسیرا، فتصیر لذلک حابسهٔ للبطن مثل التفاح و السفرجل و ما شاکل ذلک. و إمّا أن تکون رطوبته لطیفهٔ هوائیهٔ لدنهٔ فتقهر العفوصهٔ بلطافهٔ حرارتها و لدونتها و تکسب الثمرهٔ لزوجهٔ و حدّهٔ یسیرهٔ، فتصیر لذلک معینهٔ علی إطلاق البطن دائما مثل التمرهندی و الإجّاص و ما شاکلهما.

و لذلک صارت الحموضهٔ ألطف و أغوص فی المسام من قبل أن الأشیاء الحامضهٔ رطوبتها میّاعهٔ سیّالهٔ تنفذ فی المسام بسرعهٔ. و بهذا صار فعلها فی باطن الأجساد کفعلها فی ظاهرها. و أمّا الأشیاء القابضهٔ فرطوبتها لزجهٔ غلیظهٔ قریبهٔ من الأرضیهٔ تجفو عن المسام و تمتنع من النفوذ فیها. و لذلک صار فعلها فی ظاهر الأبدان أکثر من فعلها فی باطنها. و کما أن الأشیاء الحامضهٔ ألطف من العفصهٔ و أکثر نفوذا فی المسام لأن رطوبتها متوسطهٔ بین اللطافهٔ و الغلظ، و رطوبهٔ العفصهٔ مخصوصهٔ بالأرضیهٔ و الغلظ منفردهٔ بهما. و لذلک صار فعل الأشیاء العفصهٔ لا یتجاوز ظاهر البدن و لا ینفذ فی مسامه أصلا، و إن کان انتقال الثمرهٔ عن عفوصتها لقوهٔ فعل الحرارهٔ و کثرهٔ الرطوبهٔ معا یولّد عن ذلک خمسهٔ ضروب من الطعوم:

أحدها: الحلاوة، و الثانى: الدسومة، و الثالث: الملوحة، و الرابع: المرارة، و الخامس: الحرافة.

و السبب فى ذلک اختلافها فى قوة الحرارة و ضعفها أو توسطها و اعتدالها و كثرة الرطوبة و قلّتها و غلظها

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۳

و لطافتها و توسّطها بين القلة و الكثرة و اللطافة و الغلظ. و ذلک أن الحرارة متى كانت فى غاية الاعتدال و التوسّط، و كانت الرطوبة أيضا كذلک أعنى فى غاية التوسّط بين القلة و الكثرة، كمل طبخ الثمرة و جاد هضمها و انتقلت إلى الحلاوة إلا أن انتقالها يكون على ضربين: إمّا أن يكون ذلک بتوسط طعم ثالث، و إما أن يكون بلا وسيط. و السبب فى ذلک أن جوهر الرطوبة متى كان لزجا غليظا أسرع انعقاد الثمرة و انتقلت إلى الحلاوة دفعة بغير وسيط كانتقال التمر و التين و الموز و غير ذلک.

و متى كان جوهر الرطوبة رقيقا سيّالا لطيفا بعد انعقادها و امتنع و انتقلت الثمرة بدءا إلى الحموضة حتى إذا كمل انعقادها بدوام فعل الحرارة فيها انتقلت إلى الحلاوة مثل العنب و المشمش و ما شاكلهما.

و لذلک صار التمر و التين و الموز أكثر لزوجة و غلظا من العنب و ما شاكله. و قد يستدل على ذلک من الشاهد لأنّا نجد جميع الرطوبات العذبة التى تطبخ فى الشمس إذا كانت رقيقة سيّالة قليلة الغلظ و اللزوجة بعد انعقادها و انتقلت إلى الحموضة، و إذا كانت غليظة لزجة انعقدت بسرعة و قويت حلاوتها.

فإن جاوزت الحرارة حدّ الاعتدال و صارت كأنها فى آخر الدرجة الثانية و كان جوهر الرطوبة لطيفا لدنا هوائيا، انتقلت الثمرة إلى الدهنية و الدسومة مثل اللوز و جوز الهند و ما شاكلهما. و إن كانت الحرارة بهذا الوزن و المقدار و كانت الرطوبة يسيرة متوسطة بين اللطافة و الغلظ، انتقلت الثمرة إلى الملوحة. و لذلک، صار كل مالح حارا يابسا أرضيا فى الدرجة الثالثة، و كانت الرطوبة يسيرة غليظة أرضية انتقلت الثمرة إلى المرارة. و لذلک، صار كل مرّ حارا يابسا أرضيا فى الدرجة الثالثة، فإن جاوزت الحرارة هذا الحد أيضا و صارت إلى الدرجة الرابعة و كانت الرطوبة مع ذلک فى غاية من اللطافة انتقلت الثمرة إلى الحرارة و صارت نارية محرقة. و لذلک، صار كل حرّيف حارا يابسا فى الدرجة الرابعة.

فقد بان من قوة كلامنا أن الملوحة و المرارة أكثر حرارة من الحلاوة و الدسومة[۶۲]، و أن الحرافة أكثر الطعوم حرارة و يبوسة. و قد يستدلّ على ذلک من جهتين: إحداهما من فعلها، و الأخرى من انفعالها: أمّا من فعلها فلأنّا نجد الحلاوة تجلو جلاء معتدلا من غير استكراه للطبيعة و لا تفريق للاتصال و يدلّ على ذلک استلذاذ الحاسة لها و سكونها عندها. و أمّا الملوحة و المرارة و الحرافة فليس هى كذلک لأنها تجلو جلاء غير معتدل بعنف على الطبيعة، و يدل على ذلک استكراه الطبيعة لها و نفور الحاسة منها لتفريقها لاتصالها. و الحرافة، فيما ذكرنا، أقوى فعلا و أسرع تأثيرا لأن حرارتها نارية مشاكلة لحرارة النار.

و أمّا الملوحة فلأنّ حرارتها فى آخر الدرجة الثانية صار فعلها أضعف، و نفور الحاسة منها أقلّ. و أمّا المرارة فلأنّ حرارتها فى الدرجة الثالثة توسّط فعلها بين فعل الحرافة و فعل الملوحة لأنها أقوى من الملوحة و أضعف من الحرافة. و لذلک صار نفور الحاسة منها أكثر من نفورها من الملوحة و أقل من نفورها من الحرافة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۴

و أمّا من انفعالها فبما نجده من فعل النار فى العسل و غيره من الأشياء الحلوة، لأنّا نجد العسل إذا طبخ بالنار و قوى فعل النار فيه و جاوز المقدار، قلّت رطوبته و تغيّرت حلاوته و اكتسب ملوحة. فإذا زاد فعل النار فيه تأثيرا و قارب الإفراط، ازداد جفافا و انتقل إلى المرارة، فإذا أفرط فعل النار فيه حتى تفنى أكثر رطوبته الجوهرية و تقارب العدم، صار حريفا.

و جميع القول: أن ما كان من الطعوم حرّيفا أو مرّا أو مالحا كان مزاجه حارا، و ما كان منها عفصا أو قابضا أو حامضا كان مزاجه باردا، و ما كان حلوا أو دسما أو تفها كان مزاجه معتدلا. و ما كان من الطعوم جوهره لطيفا كان إمّا دسما و إمّا حرّيفا و إمّا حامضا. و ما كان منها جوهره غليظا كان إمّا حلوا و إمّا عفصا و إمّا مرّا. و ما كان منها جوهره معتدلا متوسّطا بين اللطافة و الغلظ كان إمّا قابضا و

إمّا مالحا و إمّا تفها[۶۳]. فإذا تركّبت أصناف لطافة الجوهر و غلظه و اعتداله مع أصناف حرارة المزاج و برودته، تولّد من ذلك تسعة ضروب من التركيب، و يكون منها تسعة ضروب من الطعام: أحدها: الحلاوة، و هى من تركيب مزاج حار مع جوهر غليظ. و الثانى: الدسومة، و هى من تركيب مزاج حار مع جوهر لطيف.

و الثالث: التفاهة، و هى من تركيب مزاج معتدل مع جوهر معتدل. و الرابع: الحموضة، و هى من تركيب مزاج بارد مع جوهر لطيف تشوبه أرضية. و الخامس: القبوضة، و هى من تركيب مزاج بارد مع جوهر معتدل. و السادس: العفوصة، و هى من تركيب مزاج بارد مع جوهر غليظ. و السابع: الحرافة، و هى من تركيب مزاج حار مع جوهر لطيف. و الثامن: الملوحة، و هى من تركيب مزاج حار مع جوهر معتدل.

و التاسع: المرارة، و هى من تركيب مزاج حار مع جوهر غليظ.

و متى سمعتنى أقول فى شىء من الأشياء: أنّه حار أو بارد أو رطب أو يابس أو لطيف أو غليظ، فإنما ذلك بإضافته إلى المزاج المعتدل لأن الأوائل لمّا نظروا إلى جميع الطعوم وجدوها لا تخلو من أن تكون إمّا لذيذة عند الحاسة، و إمّا غير لذيذة. فما كان منها لذيذا علموا أنه فى غاية الاعتدال و التوسط لأنه مشاكل لمزاج بدن الإنسان. و لذلك لم تنافره الحاسة و تكرهه مثل الماء المعتدل الفتورة اللذيذ عند حاسة اللمس. و ما انحرف عن ذلك قليلا و أثّر فى الحاسة تأثيرا ما مثل الماء القوى الفتورة، علموا أنه قد خالف بدن الإنسان مخالفة يسيرة و نسبوه إلى الدرجة الأولى من الحرارة. و ما زاد انحرافه على ذلك قليلا و صار مثل الماء الحار القوى الحرارة، نسبوه إلى الدرجة الثانية من الحرارة، و ما زاد على ذلك أيضا حتى ينافر الحاسة و لا تدانيه إلا كرها نسبوه إلى الدرجة الثالثة من الحرارة. و ما زاد على ذلك و صار محرقا و مفرقا للاتصال بسرعة مفسدا للمزاج، نسبوه إلى الدرجة الرابعة. و كذلك فعلوا فى البرودة و الرطوبة و اليبوسة.

و لمّا لم يجد الأوائل مرتبة يترقّون إليها بعد الإحراق و تفرق الاتّصال، وقفوا هناك و صيّروا الدرج

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۵

أربعا. و لمّا لم يجدوا بين هذه الدرج الأربع أيضا إلّا مراتب تخفى عن الحسّ و تلطف عند الفعل، لم يمكن أن يوقعوا عليها اسما و صيّروا لكل درجة ثلاث مراتب: أول و آخر و وسط. و قالوا أول الدرجة و وسطها و آخرها. فقد بان ممّا قدّمنا إيضاحه أن اللذيذ من الطعوم هو الملائم لمزاج بدن الإنسان مثل الحلاوة، أو قريب من الملاءمة مثل الدسومة، و بعدها التفاهة. و ذلك أن الدسومة مجاورة لحدّ الاعتدال إلى الحرارة قليلا، و لذلك صارت[۶۴] حرارتها فى آخر الدرجة الثانية. و أمّا التفاهة فناقصة عن حدّ الاعتدال إلى البرودة قليلا، و لذلك صارت قريبة من البرودة فى الدرجة الأولى.

فأمّا الطعوم غير اللذيذة[۶۵] فهى البشعة المخالفة لمزاج بدن الإنسان و هى على ضربين: إمّا مخالفة بإفراط جمعها مثل العفوصة و بعدها القبوضة، و إمّا مخالفة بإفراط تفريقها و هى على ضربين: إمّا مفرّقة للاتصال من غير إسخان للبدن مثل الحموضة، و إمّا مفرّقة و مسخنة مثل الحرافة و بعدها المرارة و بعدها الملوحة. فقد بان و اتّضح أنّ الحلاوة و الدسومة تحت جنس واحد من الحرارة و الرطوبة. إلا أن الفرق بينهما أن رطوبة الحلاوة لزجة غليظة قريبة من التوسّط بين الغلظ و اللطافة مشاكلة لرطوبة بدن الإنسان و رطوبة الدسومة لدنة لطيفة مشاكلة لرطوبة الهواء. و لذلك صارت الدسومة أخصّ الطعوم بتغذية الحرارة الغريزية. و يستدل على ذلك من الشاهد لأنّا نجد الزيت و الدسم أخص الأشياء بتغذية النار خارجا لأن رطوبة الزيت و الشحم مشاكلة لرطوبة الهواء، و الهواء أقرب العناصر من طبيعة النار لما بينهما من المجانسة و المشاركة بالفاعل الأكبر أعنى الحرارة.

و أما الملوحة و المرارة و الحرافة فإنها تحت جنس واحد من الحرارة و اليبوسة إلا أنّ الفرق بينها[۶۶] أن رطوبة الحرافة لطيفة نارية، و رطوبة الملوحة متوسطة بين اللطافة و الغلظ قريبة من الأرضية، و رطوبة المرارة غليظة أرضية فيها قبض. فلذلك صارت أقل إضرارا بالمعدة من الملوحة و الحرافة. فأمّا العفوصة و القبوضة و الحموضة فإنها تحت جنس واحد من البرودة و اليبوسة إلّا أن الفرق

بينها[۶۷] أن رطوبة العفوصة يسيرة جدا غليظة أرضية و رطوبة القبوضة أغزر و أقرب إلى التوسّط و الاعتدال، و رطوبة الحموضة أكثر غزارة و ألطف إلا أنها على ضربين لأن منها رقيقة مائية مثل رطوبة الرمان الحامض و حمّاض الأترج، و منها لزجة لدنة هوائية مثل رطوبة التمر الهندى و الإجّاص.

فأمّا التفاهة فإنها، و إن وافقت العفوصة و الحموضة فى جنس واحد من البرودة، فإن بينهما فرقان بيّن من قبل أن الحموضة و القبوضة تدلّان على اليبوسة دائما، و التفاهة تدل على الرطوبة دائما، و ذلك لأن طعمها قريب من طعم الماء و الماء بارد رطب فهى إذا باردة رطبة، و لذلك صار كل بارد رطب إمّا تفها و إمّا مائلا[۶۸] إلى العذوبة قليلا متوسطا بين التفاهة و الحلاوة. فإذا الطعوم البسائط ثمانية لا أقل و لا أكثر. أحدها: الحلاوة، و الثانى: الدسومة، و الثالث: الملوحة، و الرابع: المرارة، و الخامس: الحرافة،

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۶

و السادس: الحموضة، و السابع: العفوصة، و الثامن: القبوضة.

و قد أخرج قوم القبوضة من هذه الأصول و صيّروا التفاهة عوضا منها. و كانت حجّتهم فى ذلك أن قالوا إنا وجدنا القبوضة من جنس العفوصة لا فرق بينهما إلا فى القوة و الضعف فقط. فإن وجب للقبوضة أن تعدّ من الطعوم، و هى من نوع العفوصة، وجب أيضا من ذلك للعذوبة أن تعدّ من أصول الطعوم و إن كانت من نوع الحلاوة فقد دلّت البراهين على أن الحلاوة دالة على توسّط و اعتدال فى الحرارة و الرطوبة. و لذلك شبّهها الأوائل بطبيعة الماء الفاتر المشاكل لمزاج بدن الإنسان. و من قبل ذلك صارت على سبيل الغذاء تغذو غذاء كثيرا، و على سبيل الدواء تذيب الفضول الغليظة و تنفيها عن الحاسة و تعدل فيما بين الأشياء المختلفة لأنها تلين الأجزاء الصلبة برطوبتها، و تصلب الأجزاء الرخوة بلطف حرارتها، و لذلك لم تتأذّى بها الحاسة فتنافرها الطباع و لهذه الجهة اختصّت بتغذية بدن الإنسان دون غيرها من الطعوم و بخاصة متى كان جرمها ملزّزا (۱).

و من أجل ذلك قال جالينوس: إن كل ما يغذو فلا بدّ من أن يكون فيه من الحلاوة مقدار ما، قلّ ذلك أم كثر، على حسب قربه من الغذاء أو بعده منه، و كل ما لا يغذو فبعيد من الحلاوة ثم يختصّ بعد ذلك بخواص شتّى، من قبل أنّ المشاكل من جميع (۲) الأشياء أبدا واحد (۳) و المنافر كثير. مثال ذلك: أن الحلاوة لا يشاكلها إلّا ما كان قريبا من طعمها، و تنافرها طعوم شتّى مثل الملوحة و المرارة و الحرافة و الحموضة و غير ذلك. و لذلك صار غذاء الطعوم المخالفة للحلاوة تقلّ و تكثر على حسب قرب كل واحد منها من الحلاوة و بعده منها لأن الحلاوة الخالصة لما كانت أكثر الطعوم غذاء مما بعد منها. فإذا (كان) ذلك كذلك، فقد بان أنّ الصادق المرارة لا يغذو أصلا، و المتوسط بين المرارة و الحلاوة يغذو غذاء متوسطا بين القلّة و الكثرة، و يقلّ و يكثر على حسب قربه من الحلاوة و بعده منها. و كذلك الحكم فى كل ما خالف الحلاوة من الطعوم إذ لا يمكن أن يكون فى شىء من الطعوم المخالفة للحلاوة غذاء البتّة إلّا أن يتركّب مع شيء من الحلاوة.

و لجالينوس فصل فى هذا قال فيه: إن كل ما كان مرّا أو مالحا أو حرّيفا أو قابضا، فما يصل إلى البدن من غذائه يسير جدا، و ما لا طعم له فما يصل إلى البدن من غذائه أكثر لأنه أقرب إلى العذوبة، و أخصّ الطعوم بالغذاء الحلاوة و لا سيما إذا كان الجرم الحامل لهذا ملزّزا لأنه أكثر ثباتا فى الأعضاء و أبعد انحلالا منها. و لعلّ ظانّا يظنّ بجالينوس أنه لما قال: أنه ما كان من الأغذية حريفا أو مالحا أو مرّا فما يصل إلى البدن من غذائه يسير جدا، إنه قد صيّر لها مقدارا من الغذاء. و هذا ظن خطأ من قبل أنه لم يتكلم عليها هاهنا و هى بسائط، و إنما تكلم عليها و هى مركّبة أراد أنّ ما كان ظاهره كذلك و عذوبته

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۷

خفيّة، فإن غذاءه على حسب ما فيه من يسير العذوبة لأنّا قدّمنا البراهين على فساد غذاء كل طعم ليس له عذوبة، و أبعد الأشياء من الغذاء الأسطقسات لأنها بسائط كما بيّنا فيما سلف. فقد بان أن جميع الطعوم المخالفة للحلاوة لا تغذو إلّا على قدر ما فيها من يسير الحلاوة.

فأمّا ما كان منها منافرا للحلاوة، فإنه لا يغذو أصلا و ذلک لبشاعته و منافرته لمزاج بدن الإنسان، و لذلک احتالت الأوائل فی[۶۹] تركيب الطعوم بعضها ببعض و أدخلت على كل واحد منها ما يزيل عنه بشاعته و يكسبه طعما نستلذّه. و لهذه الجهة قال جالينوس أنه ليس يعجب أن يكون طعامان كل واحد منهما فی نفسه بشع غير لذيذ و لا مأكول، فإذا امتزجا و اختلطا بضرب من ضروب الاختلاط، حدث بينهما طعم لذيذ. و قال أيضا: و ليس بمنكر أن يكون طعام هو فی نفسه غير لذيذ فإذا خالطه شیء آخر هو فی نفسه غير طعام البتّة، اكتسب حالا يستلذ بها مثل القرع فإنه مغث[۷۰] غير لذيذ فإذا خالطه المریّ و الفلفل و ما شاكل ذلک مما ليس بطعام أصلا، استفاد حالا صار بها لذيذا. فقد يستدل على ذلک من الشاهد لأنّا نجد الماء المحرق المفرط الحرارة و الماء البارد المتناهی فی البرودة كل واحد منهما منافرا للطبيعة مؤذ للحاسة، فإذا امتزجا تولّد عنهما حرارة لذيذة مشاكلة لطبيعة الحاسة. فإن عارضنا معارض و قال كيف قال جالينوس: أنّ كلّ طعام مخالف للحلاوة لا يغذو أصلا و هو يقول: أن القرع و السلق و سائر البقول المسلوقة المخالفة للحلاوة إذا خالطها المریّ و الفلفل و الخلّ و سائر ما شاكل ذلک، صارت طعاما لذيذا، قلنا له: إن جالينوس لمّا قال أنّ الطعوم المخالفة للحلاوة لا تغذو لم يمنع أن يتركب منها طعم لذيذ لأنه إنما قال لا تغذو و إن صارت إلى حال تستلذّ، لأن الغذاء ليس هو ما كان لذيذا عند الحاسة فقط، بل إنما هو ما قبلته الأعضاء و هضمته و نقلته إلى طبيعة المغتذی و شبّهته به، و الطعم هو ما أثّر فی حاسة الذوق تأثيرا لذيذا، كان ذلک التأثير، لو بشعا، لذيذا. و البقول المسلوقة فلم تكتسب من المری و الفلفل غذاء بل إنما اكتسبت[۷۱] حالا يستلذّ بها.

فأمّا الغذاء فإنما هو لها بما فيها من يسير الحلاوة و إن لطفت تلک الحلاوة و خفيت عن الحسّ، ففيما أتينا به و قدّمنا ذكره أبنّا عن الحلاوة أنها ألذّ الطعوم و أقربها من مزاج المغتذی بها لمشاكلتها لمزاج بدن الإنسان بالطبع لأن الطعوم كما بيّنا على ضربين: إمّا مؤثرة فی حاسة الذوق، و إمّا غير مؤثرة. فغير المؤثرة[۷۲] هی التفهة التی لا طعم لها، و المؤثرة تنقسم ثلاثة أقسام: إمّا منافرة لحاسة الذوق بإفراط تفريقها المشاكلة فی فعلها للماء المفرط الحرارة عند حاسة اللمس مثل الحرافة و المرارة و الملوحة المفسدة للحاسة بإفراط تقطيعها و تفريقها. و إمّا مؤذية للحاسة بإفراط جمعها المشاكلة فی فعلها للماء المفرط البرودة عند حاسة اللمس مثل العفوصة المؤلمة لحاسة الذوق بإفراط جمعها. و إمّا لذيذة عند الحاسة باعتدالها و تليينها و نفيها عن الحاسة الفضول المؤذية لها المشاكلة للماء الفاتر اللذيذ الفتورة عند

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۸

حاسة اللمس مثل الحلاوة و بعدها الدسومة. إلا أن الحلاوة تنقسم أربعة أقسام:

و ذلک أن منها الحلاوة الخالصة المحضة و هی التی قد تكافأت فيها القوى الأربع و توسطت الحرارة و البرودة و الرطوبة و اليبوسة مثل حلاوة السكّر الطبرزد[۷۳].

و منها حلاوة مشوبة بلزوجة و غلظ مثل حلاوة التمر و الفالوذجات.

و منها حلاوة مشوبة بتفاهة و هی التی قد زال جوهر رطوبتها عن الغلظ إلى الاعتدال، و عن القلة إلى الكثرة، فقلّت حرارتها و ضعفت حلاوتها مثل حلاوة الرمان. و لذلک صار هذا الضرب أقلّ حرارة و أكثر رطوبة من الحلاوة الخالصة.

و منها حلاوة مشوبة بحرافة و هی التی قد زال جوهر رطوبتها عن الغلظ إلى اللطافة، و عن الكثرة إلى القلّة و الجفاء فاكتسبت الحلاوة جوهرا[۷۴] و حدّة، مثل حلاوة عسل[۷۵] النحل. و لهذه الجهة صار هذا الضرب من الحلاوة أقوى جلاء[۷۶] و أقل رطوبة من غيره كثيرا.

فإذا الحلاوة المحضة المعراة من الحرافة و اللزوجة هی الدلالة على التوسّط و الاعتدال كأنها شبيهة بمزاج بدن الإنسان حار، رطب باعتدال فی الدرجة الثانية. و لذلک صارت الأعضاء تستلذّها و تقبل منها أكثر من مقدار القوة على هضمه حتى أنه كثيرا ما يتبقّى منها فی أفواه العروق الدقاق، المتشعّبة من العرق الأعظم، التی فی حدب الكبد المعروف بالأجوف، و العروق التی فی باطنها، الذی

يسمّيه الأطباء البواب، حتى تلتقى أطرافها بقايا تزدحم هناك و تتضاغط يتولد منها فى تلك المواضع سدد و غلظ، و لا سيما متى وافت فى تلك المواضع حسا متقدما و كان معها لزوجة و غلظ، مثل حلاوة التمر و الفالوذجات لأن الفالوذجات تكتسب لزوجة و غلظا من الحنطة و الزيت. و ما كان من الحلاوة معه لزوجة كان إضراره بالكبد و الطحال أعظم كثيرا و ذلك لجهتين: إحداهما: أن الشدة المتولّدة عنها أغلظ و أعسر برءا. و الثانية: أنها بسرعة استحالتها و عفونتها، صارت زائدة فى النفخ و القراقر مهيّجة لنوائب الحمّيات بسرعة الاستحالة إلى الدخانية و حبس المرار بالطبع، و بالعرض إلى العفونة و السدد.

و لذلك قال جالينوس: أنه متى كان فى الكبد و الطحال غلظ[۷۷]، كان الضرر الداخل عليهما من الحلاوة عظيما[۷۸] جدا، طعاما كانت الحلاوة أو شرابا، و خاصة متى كان قد تقدم فى هذه الأعضاء غلظا و جشاء أو كان فى أفواه عروقها الضّيقة سدّة. و قد يستدلّ على ذلك من عسل النحل لأنّا نجده على ما فيه من الحرافة و القوة على الجلاء و التلطيف مضرّا، بمن كانت هذه حاله لأن الإكثار منه زائد فى سدّة الكبد و الطحال إلّا أن تقمع قوة حلاوته بما يكسرها مما فيه قوة على التقطيع و التلطيف مثل الخل

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۹

الثّقيف[۷۹] و ما شاكله. و لذلك صار الإسكنجبين[۸۰] من أخصّ الأشياء و أبلغها منفعة فى علاج الغلظ الكائن فى جداول الكبد و عروق الطحال لأنه معين على تفتيح السّدد العارضة فيها. و لذلك قال جالينوس: و من فضيلة الإسكنجبين أنه مع ما ليس فيه من البشاعة و الكراهة ما فى أكثر الأشياء الملطّفة، فإنه غير مضرّ بالمعدة بل ليس له بها أضرار أصلا إلّا بمن قد أفرط على مزاج معدته اليبس. و لذلك صار من أبلغ الأشياء فى التدبير الملطّف، فإن كان معمولا بخلّ العنصلان[۸۱]، فاق سائر الأدوية الملطفة فضلا عن الأغذية. و من قبل ذلك صار من الأفضل ألّا يستعمل فى علاج سدد الطحال خاصة من الإسكنجبين إلا ما كان معمولا بخل العنصلان، من قبل أن الطحال أكثر قبولا لمضرة الأشياء الحلوة من الكبد و ذلك لجهتين: إحداهما: أنّ عروق الطحال أضيق، و فعل الطبيعة فيه أضعف من فعلها فى الكبد، لأن الكبد مسكنها و منها ينبوعها. فلما اجتمع للطحال، مع ضيق مجاريه، ضعف فعل الطبيعة فيه، وجب أن تكون الحلاوة أشدّ إضرارا به منها بالكبد. و الثانية: أن الطحال لما كان يجذب إليه عكر الدم دائما بالطبع، كان ذلك عونا على غلظ السدة المتولّدة فيه. و لذلك احتاج فى العلاج له إلى إسكنجبين العنصل لما فى العنصلان من زيادة القوة على تقطيع الفضول اللزجة الغليظة.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: و إنى لأشير على من أراد تلطيف فضول غليظة قد اجتمعت فى بدنه ألّا يعدل عن خل العنصلان و شرابه. و استشهد على ذلك بأسباب جرت على يديه بالتجربة، فقال: و إنى لأعرف قوما لا يحصى عددهم صاروا إلى العافية و السلامة و استقامت لهم الصحة و خلصوا من أوجاع المفاصل باستعمالهم خل العنصلان و شرابه. إلّا أنه ينبغى لمن أراد بلوغ غايته فى ذلك بسرعة أن يجمع مع خل العنصلان حسن الرياضة و جودة التدبير فى الأغذية الموافقة الملائمة للمغتذى، و تقدير أوقات استعمالها، و لا يهمل ذلك فيجمع الضّار مع النافع، و يطول تعبه قبل بلوغ غايته و مراده.

فأما الحلاوة المنسوبة إلى العذوبة، فلما كان الأغلب على رطوبتها الجوهرية الكثرة و الرقة، صارت أقل حرارة و أكثر رطوبة من الحلاوة المحضة. و لذلك نقصت حلاوتها و توسطت بين طعم التفاهة و الحلاوة و قربت من طعم الماء. و الدليل على ذلك أنّا نجد جميع الرطوبات الحلوة إذا خالطها الماء نقصت حلاوتها، و كلما غلب الماء عليها ازدادت حلاوتها نقصانا حتى حين[۸۲] تقرب من طعم الماء.

و من قبل ذلك صار ثمر الأشجار القصار القريبة من الأرض أقلّ حلاوة و أكثر مائية من ثمر الأشجار الشامخة البعيدة من الأرض، من قبل أن الرطوبة المغذية للثمار المتصاعدة إليها من أرحام الأرض تصل إلى ما قرب من الثمر من الأرض قبل كمال نضجها و انعقادها، ذلك لقرب المسافة بين الأرض و الثمر.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۰

و أما ثمر الأشجار الشامخة، فإن الرطوبة المتصاعدة إليها من الأرض لا تصل إليها إلا بعد كمال نضجها و قربها من الانعقاد و الحلاوة، و ذلك لبعد المسافة بين الأرض و بينها.

ففيما أتينا به دليل على أن العذوبة أقل حرارة و أزيد رطوبة من الحلاوة المحضة. و لذلك صارت دونها فى اللذاذة و الفعل، و صار غذاؤها أقل، و انحلالها من الأعضاء أسرع. و من قبل ذلك صارت السدد المتولّدة عنها أسهل انحلالا و أقرب بزوا[۸۳] من السدد المتولّدة عن الحلاوة المحضة. فإن اتفق أن يكون جرمها مع ذلك ملززا صلبا مثل الكمثرى، صارت مغرية لأنها تكون من جنس الأعضاء لاجتماع الصلابة و العذوبة فيها. و أمّا الحلاوة المنسوبة إلى الحرافة، فلما كان الأغلب على رطوبتها القلة و الحدة، وجب أن تكون حرارتها أكثر من حرارة الحلاوة المحضة، و رطوبتها أقل كثيرا، و لذلك نسبت إلى الحرارة و اليبس فى آخر الدرجة الثالثة، إلا أنها لقرب حرارتها من التوسّط و الاعتدال، صار فيها قوة تجلو و تغسل و تلطّف و تنفى الفضول عن المعدة، و تنقّى ما فيها من الرطوبات الغليظة العفنة، و ليبسها و قربها من الحرافة صار لها قوة تلذع المعاء و تهيجها إلى دفع ما فيها من ثفل الغذاء. و لذلك صار انحدارها مع الثفل أخص بها من التطريق[۸۴] للغذاء، و صارت السدد المتولدة عن الحلاوة المحضة أقل كثيرا.

و أمّا الدسومة فتدل على حرارة و ليانة فى آخر الدرجة الثانية، و لذلك صارت قريبة من الحلاوة فى اللذاذة و الجلاء و التحليل، لأن فيها شيئا[۸۵] من لطافة، إلا أن رطوبتها أغلظ كثيرا. و لذلك ثقلت على الحاسة و عسر نفوذها فى المسام و امتنع انهضامها و بعد انحلالها من الأعضاء، ذلك لدسمها و لزوجتها و غلظ رطوبتها. و لهذه العلّة صارت كثيرا ما تسدّ المسام و تحقن البخارات فى باطن العروق و المواضع الخالية[۸۶] من البدن دائما حتى تغلى البخارات هناك و تحدث ألما و لذعا. و ما يصل إلى البدن من غذاء الدسومة قليل جدا من قبل أن اليسير منها إذا وصل إلى الأعضاء انتفخ فيها و ربا و طال لبثه فيها، و قام اليسير من غذائها مقام الغذاء الكثير من غيرها. و لذلك صارت زائدة فى غلظ الكبد و الطحال، و صارت السدة المتولدة عنها عسيرة أكثر وجدا.

و للفاضل أبقراط فى هذا قول قال فيه: إن الطعام الحلو و الدسم يشبعان سريعا. أمّا الدسم فلجهتين: إحداهما: أنه للزوجته و دهنيّته يطفو على الطعام بدءا و يعوم عليه، ثم يختلط به و يغلظه و يمنعه من الهضم. فإذا بدأ فى الانهضام ليّن خمل المعدة و أزلق الطعام قبل تمام هضمه[۸۷]. و الثانية:

أن الذى يصل منه إلى العروق و الأعضاء أيضا ينتفخ فيها و يربو حتى يملأها و يسدّها و تضطر القوة الجاذبة للغذاء إلى السكون و تصير سببا قويا لقطع شهوة الطعام.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۱

و أمّا الحلو فلأن الأعضاء لالتذاذها به تجذب إليها منه مقدارا أكبر حتى تملأ عروقها و جداولها و تستغنى عن استفادة غذاء ثان[۸۸] بسرعة. و أمّا المرارة فتدل على حرارة فى الدرجة الثالثة و يبوسة فى الدرجة الثانية، من قبل أنّ الغالب على رطوبتها الأرضية و الغلظ. و لهذا صار فيها قبض بيّن إلا أنها، لقوة حرارتها، صار لها قوة قطاعة مخفّفة للرطوبات ملطّفة للفضول الغليظة الكائنة فى الجداول و العروق.

و من قبل ذلك صارت معينة على إدرار الطمث منقّية لظاهر الجسد من الأوساخ و الفضول إذا طليت عليه من خارج و الذى ينال البدن من غذائها يسير[۸۹] جدا لبعدها من العذوبة و الحلاوة، إلّا أنها تنهض الشهوة للغذاء و ذلك لجهتين: إحداهما: أنها بقوتها القطاعة تفتح أفواه العروق و تلطف الأغذية أو تخفف أكثرها. و الثانية: أنها بما فيها من قوة القبض تجمع أجزاء الغذاء حتى يصير جسمه أقل و مواضعه أصغر، فتخلو أكثر العروق من الغذاء، و تهتاج القوة إلى جذب ما يملأها ضرورة.

و أمّا الحرافة فتدل على حرارة فى الدرجة الرابعة، و يبوسة فى آخر[۹۰] الدرجة الثالثة أو فى أول الرابعة. و لذلك صار لها قوة مشاكلة لقوة النار فى الإحراق. و لهذه الجهة صارت أكّالة قطّاعة ملطّفة تلطيفا أكثر من سائر الطعوم. و من قبل ذلك صارت من الأشياء الملطّفة للطبيعة المنهضة لشهوة الطعام لأنها بتقطيعها و تلطيفها تنقّى أفواه العروق و تفتحها و تجفف أكثر رطوبة الغذاء حتى

یکون ما یصیر إلی الأعضاء من غذائه یسیرا[۹۱]. و لذلک صارت[۹۲] نسبتها إلی الدواء أقرب من نسبتها إلی الغذاء.

و أمّا الملوحة فتدل علی حرارة و یبوسة فی آخر الدرجة الثانیة، إلا أنّ رطوبتها متوسطة بین اللطافة و الغلظ قریبة من الأرضیة. و لذلک صار لها قوة لذاعة تغسل و تلیّن خشونة البدن و تذیب الرطوبات بدءا و تحللها ثم تجففها أخیرا. و لذلک صارت تجفف اللحم الرخو و تصلّبه.

و أما الحموضة فتدل علی برودة و یبوسة فی الدرجة الثالثة. إلا أن فی رطوبتها الجوهریة رقّة و لطافة مع أرضیة یسیرة. و لذلک صارت تغوّض[۹۳] و تقطع الفضول و تنبّه الشهوة للغذاء، و ذلک لثلاث جهات:

إحداها: أنها ببردها و قبضها، تجمع جسم الطعام و یصیر مقداره أقل مما کان علیه فیخلو أکثر العروق منه عند لبثه فی المعدة فتنبّه[۹۴] القوة الجاذبة للغذاء إلی ملء ما خلا من العروق. و الثانیة: أنها لما کانت مشاکلة للفضل[۹۵] السوداوی المولد لشهوة الغذاء فی طبیعته و طعمه، صارت زائدة فیه و مقویّة لفعله.

و الثالثة: أنها بتقطیعها و تلطیفها، تلطف الغذاء و تجفف أکثر رطوبته فیقل مقداره فی العروق و یخلو أکثرها منه، فتنبّه القوة الجاذبة إلی أن تملأ ما خلا منها و من خاصیّتها أنها متی وافت فی المعدة فضولا غلیظة قطعتها و أحدرتها بسرعة، و متی وافت المعدة قلیلة الرطوبة خالیة من الفضول، صار التجفیف

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۲

و حبس البطن أولی بها و أخصّ.

و أمّا التفاهة فلما کان طعمها قریبا من طعم الماء لم یمکن أن یکون للغذاء المتولد عنها کیفیة بیّنة و لا فعل ظاهر أکثر من ترطیب المعدة و تسکین العطش فقط. و لذلک صارت أسرع انهضاما و أقل غذاء من العذوبة. و أمّا مقدار غذائها من اللطافة و الغلظ، و بسرعة الانحدار و بطئه و التوسط بین ذلک، فعلی مقدار کثافة الجرم الحامل لها و سخافته و لینه من صلابته و لزوجته و رقته. و لذلک صار الغذاء المتولد عن القرع و الغذاء المتولد عن الکمأة[۹۶] أغلظ من الغذاء المتولد عن القطف لکثافة جرم الکمأة و غلظه، و لین القطف و رطوبته، و توسط جرم القرع بینهما جمیعا.

و لجالینوس فی هذا فصل قال فیه: إن کل طعام تفه لا طعم له کان ذلک له من طبعه مثل الکمأة أو مکتسبا من الصنعة و العمل مثل الترمس العذب، فقد یعرض له من سرعة الانهضام و بطئه و التوسط بین ذلک علی حسب اختلاف جرمه فی الصلابة و اللیانة و الغلظ و اللطافة و اللزوجة و الهشاشة، لأنه متی کان لطیفا لزجا مثل القطف کان انهضامه أسرع و انحداره أبعد، و متی کان متوسطا بین اللطافة و الغلظ مثل القرع و الکمأة لم تظهر له حال بیّنة فی سرعة الانهضام و بطئه، لأنه یکون متوسطا بین السرعة و الإبطاء، و یختلف فی ذلک علی قدر قربه من إحدی الحاشیتین و بعده منها. و لذلک صار القرع أسرع انهضاما من الکمأة لقربه من لطافة القطف، و الکمأة أبعد انهضاما لقربها من غلظ الترمس.

و أمّا العفوصة، فإن رطوبتها لما کانت خالصة الأرضیة وجب أن یکون بردها و یبسها فی آخر الدرجة الثالثة قریبة من الرابعة. و لذلک صار غذاؤها یسیرا[۹۷] جافا قحلا. و لهذه الجهة صارت مغلظة للفضول مذمومة فی التدبیر الملطف، إلا أنها منبّهة لشهوة الغذاء، من قبل أنها، بشدة قبضها تجمع أجزاء الغذاء جمعا کثیرا حتی یقل مقداره و یخلو أکثر العروق منه، و تفتقر القوة الجاذبة للغذاء إلی طلب ما تملأ به خلاءها، و لأن من خاصة العفوصة التقویة و التجفیف، و لذلک صارت متی وافت المعدة خالیة من الغذاء تمکنت من فمها الأسفل و قوّته و شدّته و منعت من الإسهال منعا قویا، و متی وافت المعدة ممتلئة من الغذاء لطفت بغلظها علی الطعام و جمعت أعلی المعدة جمعا قویا و عصرته کما یعصر الشّیء بالمعصار، و أحدرت ما فیها بسرعة و صارت سببا عرضیا لإطلاق البطن، و بخاصّة متی وافت جرم المعدة فی نفسه رخوا ضعیفا عن حبس ما یقدم من الغذاء سریع القبول لتأثیر القبوضة، أو کان ما یقدم من الأغذیة من الأشیاء الملینة للطبیعة.

و لهذه الجهة، قال جالینوس: إن العفوصة تنبه الشهوة للغذاء من قبل أنها فی الابتداء تعصر أعلی المعدة و تحدر ما فیها فتخلو من الغذاء و تفتقر إلی ما یملأها. فإذا انحدرت و صارت إلی العروق جمعت ما فیها من رطوبة الغذاء و صیّرت مقداره أقل مما کان علیه حتی تخلو أکثر العروق من الغذاء

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۳

و تفتقر إلی ما یملأها.

و للفاضل أبقراط فی هذا فصل قال فیه: إن المرارة و الحرافة و الحموضة و العفوصة تنبّه الشهوة للغذاء. أمّا المرارة و الحرافة، فلأنهما تفتحان أفواه العروق و تلطفان الغذاء و تجففان کثیرا منه فتخلو العروق و تفتقر إلی ما یملأها. فأما العفوصة فلأنها تجمع الغذاء و تصغر مقدار جسمه فیخلو أکثر المعدة و العروق منه و تفتقر إلی ما یملأها. و أمّا الحموضة، فللجهتین جمیعا. و أما القبوضة، فإن فعلها و انفعالها مشاکل[۹۸] لفعل العفوصة و انفعالها، إلّا أنها ألطف قلیلا لأن رطوبتها الجوهریة متوسطة بین اللطافة و الغلظ. و لذلک صارت أغوص و أنفذ فی المسام. و أمّا العفوصة فلأن رطوبتها أرضیة عسیر نفوذها من المسام، و صار فعلها لا یتجاوز ظاهر الأبدان أصلا، و اللّه تعالی أعلم.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴

الوجه الثانی من الباب الثالث فی معرفة الاغذیة من روائدها

أما روائح الأغذیة فقد اختلفت الأوائل فیها علی ضروب لأن منهم من قال أن لها دلائل تساوی دلائل الطعوم، و منهم من قال أن لها دلائل إلا أنها ضعیفة لا یوثق بمثلها.

فأمّا الذین أوجبوا لها دلائل فقالوا: إنّا وجدنا البخارات تؤثر فی حاسة الشم کتأثیر الطعوم فی حاسة الذوق، لأنّا لم نجد فعل الحرافة و الحموضة فی حاسة الشم بدون فعلها فی حاسة الذوق، فکان فی ذلک دلیل علی أن للروائح من الدلائل مثلما للطعوم من الدلائل.

فقال لهم من خالفهم فی ذلک و ردّ علیهم، أن الأصل الذی علیه قستم هذا القیاس فاسد، و المقدمات التی قدمتموها لاستخراج النتیجة غیر صحیحة، لأنکم أجزتم علّة فی غیر معلولها، و صیّرتم الدلیل علیها بغیر أثرها. و ذلک أنکم جعلتم دلیلکم علی دلالة حاسة الشم علی طبائع الأغذیة فعل الحرافة و الحموضة فی الحاسة من التلذیع و التقطیع، فقدّمتم مقدّمة خارجة عن وجه القیاس، لأن التقطیع و التلذیع لیسا بمحسوسات للشم فیدلّان علیه. بل إنما هما محسوسات للّمس لأنّ لکل حاسة محسوسات تختص بها لا تجاوزها إلی غیرها، مثل الألوان و الأشکال التی هی محسوسات البصر، و الأصوات و النغم التی هی محسوسات للسمع، و الروائح و البخارات التی هی محسوسات للشم، و التقطیع و التلذیع و الحرارة و البرودة التی هی محسوسات للّمس. و کل واحدة من هذه الحواس تنفرد بعضو واحد لا یتجاوزه إلی غیره خلا حاسة اللّمس فإنها تشمل الأعضاء الآلیة. و لهذا ما صارت العین تحسّ الألوان و الأشکال بطبعها و جوهریتها، و تحسّ بالتلذیع و التقطیع بما فیها من قوة اللمس بالعصب الذی فیها، فلیس من حیث ما حسّت الألوان و الأشکال أحسّت التلذیع لأنها حسّت الألوان و الأشکال بقوتها البصریة الروحانیة، و أحسّت التقطیع و التلذیع بما فیها من العصب الحاسّ. و الدلیل علی ذلک أنّا نجدها تحسّ بألم الدواء إذا جعل فیها. و هی بطبائعها و جواهرها، و تحس غیر محسوس[۹۹] مغمضة لا تبصر شیئا. و کذلک اللسان و الأذن و الخیاشیم، فإنما تحسّ محسوساتها المخصوصة بها بطبائعها

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۵

و جواهرها، و تحس غیر محسوساتها مثل الحرارة و البرودة و التلذیع و التقطیع بما فیها من قوة اللمس و حسّ العصب. فقد بان أن الخیاشیم، و إن أحسّت بتلذیع الحرافة و الحموضة، فإنها لا تدرک ذلک بجوهریة الشم، بل إنما تدرکه بما فیها من حسّ اللمس.

ففی هذا دلیل علی فساد ما أصّلتموه و بطلان ما قدّمتموه إذ طلبتم علّة من غیر أثرها و أجریتموها فی غیر معلولها.

و أمّا الذين قالوا أن لها دلائل إلّا أنها غير موثوق بها، فإنهم قالوا إن الروائح، و إن كانت تدل على شيء من طبائع الأغذية، كانت[۱۰۰] دلالتها ليس كدلالة الطعوم، من قبل أن اللسان قد تأتيه من الدّماغ، من بين جميع الحواس، ستّ عصبات يقوى بها على إدراك محسوساته على الحقيقة. و لذلك صار لحاسة الذوق مع تمييزها للطعوم، أن تميز أيضا بين المشاكل و المخالف، و الموافق و المنافر.

فأمّا حاسة الشم، فليست كذلك من قبل أنه ليس يأتيها من الدماغ إلّا عصبة واحدة، و الذى يأتيها من ذلك أيضا ليس بالكثير. و لذلك، لم تصل إلى إدراك محسوساتها على الحقيقة، بل إنما أدركت منها أجناسها فقط. أعنى بأجناسها حواسها و أطرافها التى هى الطيّب و المنتن. و أمّا ما بين ذلك من الوسائط و الأنواع، فإنها لم تفرّق بينها و لا ميّزتها على الحقيقة. و لذلك، لم يوقع الفعل عليها اسما، لأن الحاسة، لجفائها و غلظها، لم تؤدى إلى الفعل حقيقة محسوساتها. و لذلك اضطرّ إلى أن يسمى أطراف الروائح و حواشيها التى أدركنا باسمها مشتقّة من أسماء الطعوم فقال طيّب و كريه.

و أما الوسائط التى بينها، فإنه لم يوقع عليها اسما لكنه نسبها إلى حواملها فقال رائحة المسك و رائحة العنبر و غير ذلك. و من قبل ذلك أيضا لم تميز الحاسة الروائح المركبة من جواهر مختلفة كما ميّزت حاسة البصر[۱۰۱] الألوان المركبة من أصباغ مختلفة بل إنما أدركت ما كان جوهره بسيطا مفردا.

و السبب فى ذلك أن حاسة الشم فى نفس بطون الدماغ بعيدة من الخياشيم و موضع المشمّ، و الدليل على ذلك أن إنسانا لو أخذ شيئا له رائحة قوية، ثم قرّبه من خياشيمه و ألصقه بها، لما اشتمّ له رائحة دون أن يتنفّس الهواء و يستنشقه و يجذبه إليه حتى يصل بخاره إلى الدماغ. و لذلك لم يمكن أن يصل إلى حاسة الشم من الشىء المشموم إلّا بخاره المتحلّل منه فى الهواء فقط، لا الشىء فى نفسه، من قبل أن الهواء إذا أحاط بالبخار و قبله[۱۰۲] إليه نقله إلى الدماغ بالاستنشاق و أوصل قوته إلى الروح النفسانى الذى فى الدماغ. فإن كان المشموم بسيطا من جوهر واحد و كان مع ذلك ذكيا قبله الروح النفسانى بالموافقة و المشاكلة. و إن كان كريها قبله بالانفعال له على سبيل الغلبة و القهر له، كانفعال الماء البارد للنار، و ذلك مقاس من الشاهد لأن إنسانا لو أخذ فتيلتين مشتعلتين و أطفأ[۱۰۳] إحداهما و ترك حمرة النار

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۶

و قوّتها فيها، ثم صرّها دون الفتيلة المشتعلة مقدار عرض إصبع أو إصبعين، لنظر إلى النار فى الفتيلة المشتعلة العليا تنعكس راجعة إلى أسفل لتتّصل بحمرة الفتيلة المطفأة و تتمكن منها و تشتعل فيها. فإن هو إذا أطفأ الفتيلة المشتعلة لم تطلها النار و لم تتصل بها و لم تؤثر فيها دون أن تدخل فى وسط النار حتى تحتوى عليها و تفعل فيها فعل الضد فى الضد. و كلما ازدادت الفتيلة المطفأة بردا قبل دخولها فى نار الفتيلة المشتعلة كان أبعد لانفعالها.

فقد بان و اتّضح أن حاسة الشم تدرك الشىء الذكىّ بالموافقة و المشاركة، و تدرك الكريه بالانفعال. و لذلك صارت جميع الروائح إذا كانت مركبة من جواهر مختلفة لم يصل إلى الروح النفسانى الذى فى بطن الدماغ إلا أحد جواهره التى هو مركب منها و بخاصة متى كان مركبا من جوهر ذكىّ موافق للروح النفسانى و جوهر كريه مخالف له لأن الجوهر الموافق تصل قوته إلى الحاسة قبل وصول قوة الجوهر المخالف و ذلك لجهتين:

إحداهما: أن الجوهر الذكىّ دليل على أنّ الحرارة الغريزية قد قويت على تلطيفه و نفت عنه فضوله و غلظه و صار لطيفا سريع التحلّل مع البخار. و لذلك وصل إلى الروح النفسانى بسرعة. و أمّا الجوهر المخالف الكريه، فهو دليل على ضعف فعل الطبيعة فيه و تركها لفضوله الغليظة الجامدة راكدة.

و لذلك ثقل و عسر انحلاله مع البخار. و لهذا لم يصل إلى الروح النفسانى منه إلّا ما لا مقدار له عند الحس بعد مدة طويلة.

و الثانية: أن الروح النفسانى لما كان فى نفسه لطيفا روحانيا و كان فى نفس بطون الدماغ بعيدا من مواضع الشم، لم يمكن أن يصل

إليه من الشىء المشموم إلا روحانيته فقط دون جسمانيته. و لذلك لا يقبل من الشيء إلا ما شاكل جوهره و طبيعته إذ كان قبوله قبول موافقة و مشاكلة على ما بيّنا، إلّا أن يكون الجوهر المخالف أقوى فعلا و أظهر تأثيرا فيقبله لقهره له و غلبته عليه.

و أمّا حاسة الذوق، فليست[۱۰۴] كذلك من قبل أنها تباشر المحسوس نفسه بجوهريته و جسمانيته و جميع جواهره المخالف منها و الموافق قبل أن يتصل ذلك بالروح النفسانى و الذى فى بطون الدماغ، فيفعل كل جوهر منها فى الحاسة بخاصته و طبعه، و لذلك صار كثيرا ما يخفى الجوهر الموافق عند الجوهر المخالف لأن الحاسة التى فى نفس اللسان، و إن قبلت الشىء الموافق بسرعة، فإنها قبل أن توصل قوته إلى الروح النفسانى الذى فى نفس بطون الدماغ ما قد أثر فيها الجوهر المخالف و فعل فيها فعلا لا يمكن معه أن يظهر فعل الجوهر الموافق مفردا. و من قبل ذلك صارت الأشياء المركبة من جواهر مختلفة تظهر عند حاسة الشم بخلافها عند حاسة الذوق، لأن حاسة الشم إنما يصل إليها من المشموم بخاره المتحلّل منه فى الهواء فقط. و لذلك، لا يمكن أن يصل إليها منه إلّا ألطف ما فيه

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۷

و أسرع تحلّلا مع البخار و بخاصة متى كان الجوهر المتحلّل مع البخار موافقا للروح النفسانى، لأن الروح الموافقة له تستلذّه و تستطيبه و تسكن له.

و أمّا حاسة الذوق، فإنها لمّا كانت بلقاء جرم المحسوس بجواهره المختلفة، قوىّ فعل المخالف منها على الموافق لأن الحاسة تسكن عند الجوهر[۱۰۵] الموافق و تهدأ عن الحركة لاستلذاذها و مشاكلته لها، و تقلق و تضطرب عند الجوهر المخالف و تكثر حركتها لما بينهما من المنافرة. و الدليل على ذلك: أنّا نجد الورد لذيذا عند حاسة الشم، كريها عند حاسة الذوق، من قبل أن الذى يتحلل منه مع البخار بسرعة و يصل إلى حاسة الشم لطيفة و محمودة. و أمّا جوهره الغليظ الكريه العفص، فلقوة أرضيته، يعسر تحلّله مع البخار جدا. و لذلك لا يتحلل منه إلا ما لا مقدار له عند الحاسة. و من قبل ذلك يخفى و لا يظهر إلّا بالقرب من فناء الجوهر اللطيف.

و للفيلسوف[۱۰۶] فى كتابه المعروف بكتاب «النفس» فى هذا فصل قال فيه: إن الشم ليس هو كسائر الحواس، من قبل أن كل حاسة من الحواس تدرك اللذيذ من محسوساتها و الكريه و الوسائط التى بين اللذيذ و الكريه جميعا، كالبصر فإنه يدرك البياض و السواد و ما بينهما من الألوان. و الذوق يدرك الحلو و المرّ و ما بينهما من الطعوم. و أمّا الشم فليس كذلك لأنه إنما يدرك الرائحة الطيبة و الكريهة فقط، و لا يدرك ما بينهما من الوسائط. و لذلك لم يفصل بين رائحة المرّ و المسك، و الصبر و العنبر إلّا أن نعلم أن بعضها طيّب و بعضها كريه، و لا نعلم فصولها الغاشمة لها المميّزة لبعضها من بعض، لأن الحاسة لما ضعفت عن إدراكها لم تدل على كيفياتها، و لما لم تدل على كيفياتها[۱۰۷] لم تقف على صفتها، و لما لم تقف على صفتها، لم يقف[۱۰۸] العقل على تسميتها فاشتقّ لها اسما من الطعوم و قال: طيّب و كريه. و قد نستدلّ على ذلك من الحيوان الذى لا أشفار[۱۰۹] له تنطبق على عينيه و يريح الروح الحيوانى البصرى حتى يجتمع و يقوى، و لذلك لا يبصر جيدا لدوام انفتاح عينيه و خسائها[۱۱۰] لكثرة ما يتحلّل من الروح الحيوانى منها بدوام ملاقاة نور الشمس له و استغراقه لنورها[۱۱۱]. و هذا موجود فى دواب البحر لأنها خاسئة الأعين، من قبل أن ليس لها أشفار تطبقها على أعينها فتريح الروح الحيوانى ليقوى و يخرج على زاوية حادة صنوبرية.

و كذلك حاسة الشم لا تميز الروائح على الحقيقة لخسائها و غلظها و بعدها من موضع الشم. فإن قال قائل: فإذا كان الشم إنما يدرك محسوساته بالاستنشاق فكيف صار ما لا مناخر له من الحيوان يشتم؟

قلنا له: إنّ المجارى التى يشتمّ بها الحيوان الذى لا مناخر له ليس عليها مانع يمنع من وصول الهواء

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۸

الحامل للرّائحة إلى الروح النفسانى الذى فى بطون الدماغ، و لذلك يستمّ من غير استنشاق. و أما الحيوان ذوات المناخر ففى أعلى مناخرها حجاب يمنع الهواء من النفوذ إلا بالاستنشاق ليدفع ذلك الحجاب و يصل الهواء الحامل للرائحة إلى الروح النفسانى الذى فى

بطون الدماغ. و كذلك ما كان من الحيوان على عينه أجفان تنطبق عليها لا يبصر حتى يفتح عينيه و يرفع الأجفان المنطبقة عليها. و أمّا ما كان من الحيوان لا جفن له، فإنه لا يحتاج إلى ذلك لأن عينيه مفتوحتان دائما. و لذلك يكلّ روحه النفسانى و يضعفها و يخلق لدوام تعبه و لا يميز من الألوان إلا أطرافها و حواشيها فقط، أعنى البياض و السواد و يخسأ عن تمييز ما لطف من الألوان و قرب بعضها من بعض.

فإن قال قائل: فإذا كان الروح النفسانى الذى فى أعين من لا أشفار له من الحيوان يخلق و يجفو بدوام حركتها و كثرة تعبها، فلم لا كانت الروح النفسانى الذى بها يكون الشم فى الحيوان الذى ليس على مجرى الشم منه غطاء يخلق و يكلّ لدوام حركته و تعبه، و قلّة راحته؟.

قلنا: إن المعارضة فاسدة من قبل أن الشعاع البصرىّ يبرز من الحدقة و ينفذ فى الهواء حتى يصل إلى محسوساته و يدركها، و لذلك يكلّ و يخلق و يخسأ. و أمّا الروح الذى يكون به الشم فليست كذلك، لأن محسوساتها تصل إليها إلى مواضعها فى بطون الدماغ و لذلك لا تتعب و لا تكل و تخلق و لا يلحقها[۱۱۲] ما يلحق الشعاع البصرى من الكلّ.

و إذا صرنا إلى هذا الموضع من كلامنا و اتضح الخلاف بين حاسة الشم و حاسة الذوق فى إدراكهما لمحسوساتهما و دلالتهما عليهما، فنحن أحق بأن نصف أنواع البخارات و نخبر بقواها و أفعالها.

فأقول: إن البخار ينقسم فى جنسه ثلاثة أقسام: أحدها: بخار ساكن لا حركة له و لا رائحة. و الثانى:

بخار سريع الحركة شديد الرائحة قوى التأثير فى الهواء. و الثالث: بخار متوسط بين الحاشيتين لأنه، و إن كان متحركا مؤثرا فى الهواء ذا رائحة، فإن فعله فى ذلك قريب من الاعتدال.

و ما كان من البخار ساكنا لا حركة له و لا رائحة البتّة، كان دليلا على جوهر أرضى غليظ ثقيل عسير التحلّل فى الهواء بعيد الانطباع فيه. و ما كان كذلك لم يوقف منه على حالة معلومة فى حرارة و برودة، إلا أنه و إن لم ينبىء عن نفسه فى طبيعته و ذاته، فإنّ فى ضعف حركته و قلّة تأثيره فى الهواء، ما دلّ على غلظه و برده. و لذلك لم يتحلّل منه من البخار ما يؤثر فى الهواء تأثيرا ما. و أمّا ما كان منه سريع الحركة قوىّ الرائحة شديد التأثير فى الهواء، فإنه دليل على أن جوهره جوهر لطيف غواص سريع النفوذ فى المسام، قوى الحرارة. و ذلك لأن كلّ بخار سريع الحركة شديد التأثير فى الهواء، فهو دليل على قوة حرارة فيه تحلّل البخارات و تلطفها. و هذا الضرب من البخار ينقسم قسمين: لأن منه ما هو، مع قوته و كثرة تأثيره فى الهواء، لطيف معتدل المزاج موافق للروح النفسانى. و منه ما هو مختلف المزاج غير

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۰

جوهره معتدلا قليل الفضول موافقا للروح النفسانى فيكون ذكيا لذيذا دالّا على اعتدال فى نفسه و قوة فعل الحرارة الغريزية فيه و تلطيفها له و نفيها لفضوله إلّا أنه يكون على ضربين: إمّا أن يكون مزاجه باردا ضعيف التأثير فى الهواء مثل البنفسج و الصّندل[۱۱۳] الأحمر و ما شاكلهما. و إمّا معتدلا مثل الخيريّين[۱۱۴] و ما شاكلهما.

فإن عارضنا معترض و قال: ما السبب الذى له صار الذكى الرائحة من هذا النوع باردا، و الكريه الرائحة حارا، و قد اتفقا جميعا فى ضعف الحركة و قلّة الرائحة؟.

قلنا: من قبل أن البشاعة لا تكون دائما إلّا عن حرارة خارجة عن الطباع تثير فضول الشىء من غير أن تنقى منها شيئا. و إمّا عن رطوبة عفنة. و من أىّ النوعين كان، فقد امتنع أن يكون باردا لأن البرودة لا تحدث مع الغليان و التثوير، بل مع قلة الحركة و كثرة السكون.

و جماع القول: أن الروائح تنقسم فى جنسها على قسمين: إمّا ساكنة عديمة الحركة حتى لا تظهر لها رائحة البتّة فتدل على جوهر غليظ أرضى منيع الانحلال فى الهواء، فلا ينبىء من ذاته على شىء من طبيعته لا لحرارة و لا لبرودة. و إما متحركة ظاهرة التأثير و الفعل، فتكون على ضربين: إمّا ضعيفة الحركة قريبة من التوسط و الاعتدال فتدل على جوهر كذلك، أعنى جوهرا متوسطا معتدلا. و إمّا قوية

الحركة و التأثير فتدل على قوة الحرارة و شدتها إلا أنها على ضربين: إمّا لذيذة ذكية الرائحة فتدل على اعتدال جوهر الشيء و مزاجه و موافقته لمزاج الروح النفسانى. و إمّا بشعة كريهة فتكون على ضربين: إمّا منتنة فتدل على ضعف الحرارة الغريزية و قوة الحرارة الغريبة، و إمّا زهمة[۱۱۵] فتدلّ على غليان رطوبة عفنة.

فإن قال قائل: و كيف يمكن أن يكون فى نوع من أنواع الأشجار حرارة غريبة دائمة، و كل شيء فيه حرارة غريبة فله بطبعه حرارة جوهرية، و الجوهر أسبق من العرض. و إذا كان كذلك وجب أن يكون لكل ما كان منتنا حرارة جوهرية يكون بها ذكيا حتى إذا زالت عنه حرارة الجوهرية فسد و صار منتنا كالذى نشاهده من الحيوان لأنّا نجده عند اعتدال مزاجه و قوة حرارته الغريزية، يكون ذكيا غير منتن. و إذا فارقته حرارته الغريزية فسد و صار منتنا.

قلنا له: قد كنا قدّمنا فى ابتداء كلامنا فى هذا الكتاب أن الاعتدال يكون على ضربين: إما طبيعيا عامّيا مثل الاعتدال الواقف بين حاشيتى النقيض، و إمّا اعتدالا خاصّيا خارجا عن الطباع، و هو ما اختصّ به شيء دون شيء فكان به معتدلا و له صالحا. و إن كان فى الطباع مذموما فاسدا مذموما مثل الفلفل

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۱

و الزنجبيل و العاقرقرحا و ما شاكل ذلك مما هذا سبيله، و إن كان فى ذاته حائدا عن الاعتدال لإفراط حرّه و يبسه، فإنه معتدل محمود عند من كان مزاجه بلغمانيا لموافقته له و إصلاحه لشأنه. و كذلك حرارة ما كان منتنا، لأنها و إن كانت خارجة عن الطباع المعتدل، فإنها فيما هى فيه إذ بها صلاحه و ثبات ذاته، لأن بها ما كان كذلك. ففيما أتينا به من الدلائل كفاية على أن الروائح لا تدلّ على طبائع الأشياء إلّا دلائل جنسية عامية تنبىء عن أطراف الأشياء و حواشيها فقط. و لذلك لم تتميز الوسائط التى بين الحواشى و الأطراف و لم توصل حقيقتها إلى الفعل فتوقع عليها اسما.

فإن عارضنا معترض بالألوان و قال: ما بال الألوان لا تدل على طبائع الأشياء، و حاسة البصر ألطف الحواس و أوصلها إلى محسوساتها على الحقيقة. و الدليل على ذلك: أنّا نجدها تميز حواشى الألوان و ما بينها من الوسائط و توصل حقيقتها إلى الفعل. و لذلك أوقع عليها الفعل اسما.

قلنا له: إن حاسة البصر، و إن كانت ألطف الحواس و أكثرها إدراكا لمحسوساتها على الحقيقة، فإن من خاصيتها ألّا تدرك من الأشياء إلا ألوانها و أشكالها فقط، و الألوان و الأشكال فأعراض غريبة فى الأشياء تزول عن حواملها من غير فسادها لأنها غير جوهرية و لا طبيعية. و ما كان كذلك فغير ممكن فيه الدلالة على طبيعة ما هو فيه. و الدليل على ذلك أنّا نجد الشيء الواحد بألوان مختلفة و أشكال متغيرة، و لا يزيله اختلافه ذلك عن طبيعته و ذاته مثل الورد فإنّا نجده أبيض و أحمر و هو فى طبيعته بارد يابس.

و كذلك الخيرىّ نجده بألوان مختلفة لا تحصى، و هو فى طبيعته واحدىّ الطبع. و كذلك الحكم فى الأشكال فإنّا نجد الشيء الواحد يتشكّل بأشكال كثيرة، و هو واحدىّ الطبع مثل العنب، فإنّا نجده مدوّرا و مستطيلا و صنوبريا، و هو فى طبيعته حار رطب. فقد بان أن الألوان و الأشكال أعراض غريبة فيما هى فيه. و لذلك ارتفع عنها الإنباء عن طبيعة ما هى فيه.

و أما الطعوم فليست كذلك لأنها و إن كانت أعراضا، فإن كل واحد منها حافظ لطبيعة ما هو فيه، مقوّم لنوعيته و ذاته لحفظ الحرارة لطبيعة النار، و البرودة لطبيعة الماء، و الرطوبة لطبيعة الهواء، و اليبوسة لطبيعة الأرض على ما بيّنا و أوضحنا فى كتابنا فى الأسطقسات[۱۱۶]. و مما يدل على ذلك أنّا لا نجد طعما واحدا لشيئين مختلفى[۱۱۷] الطباع، و لا طبيعة واحدة لطعمين مختلفين. مثال ذلك: أنّا لا نجد الحلاوة موجودة فى حار و بارد، و لا برودة موجودة فى عفص و مالح. و كذلك القياس جار فى كل الطعوم على سبيل واحد. فإن قال قائل: فكيف أوجبت للطعوم الدلائل على طبائع ما هى فيه، و نحن نجد الحلاوة فى الرمان و العسل و هما مختلفى الطباع، لأن العسل فى طبيعته حار يابس فى الدرجة الثانية و الرمان حار فى الدرجة الأولى رطب فى الثانية.

قلنا له: غاب عنك ما ذهبنا إليه لأن فى قوة كلامنا ما ظننت بنا أنّا أوجبنا للطعوم تقويم ذات

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۲

المطبوعات و لیس الأمر کذلک، بل إنّما أوجبنا لها تقویم ذات الطباع فی المطبوعات، لأن الحلاوة البسیطة دالّة أبدا دائما علی حرارة و رطوبة باعتدال فی أیّ ما کانت من المطبوعات، و إنما اختلفت الأشیاء الحلوة بما شاب الحلاوة من الطعوم المخالفة لها مثل العسل فإنه إنما خالف الرمان بما فیه من الحرافة و الیبوسة، و ما فی الرمان من التفاهة و الرطوبة. و لذلک قلّت حلاوة الرمان و صار عذبا و ضعفت حرارته و صار معتدلا رطبا.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۳

الوجه الثالث من الباب الثالث فی الوقوف علی معرفة الاغذیة من أجرامها و جواهرها

أمّا أجرام الأغذیة فتختلف علی ثلاثة ضروب: لأن منها الرطب اللیّن الشدید الرخاوة مثل البطیخ و التوت و ما شاکلهما. و منها القحل الجاف الشدید الصلابة مثل الجاورس[۱۱۸] و بعده العدس. و منها المتوسط بین هاتین الحاشیتین مثل الخبز المحکم الصّنعة و اللحم الکامل النضج.

فما کان منها لیّنا رخوا کان انهضامه أسرع، و انقلابه إلی الدم أسهل، و قربه من التشبّه بالأعضاء أسلس، إلا أنه أسرع الأغذیة استحالة إلی الفساد، و أقلّها لبثا فی الأعضاء. و لذلک صارت لا تفید الأعضاء من القوة إلا الیسیر جدا، لأنّ ما کان من الأغذیة ألطف، فما یصل إلی الأعضاء من غذائه أقل و أضعف. و ما کان من الأغذیة أصلب کان انهضامه أعسر، و انقلابه إلی الدم أبعد، و قربه من التشبّه بالأعضاء أمنع. و لذلک صار لا یغذو البدن إلا من بعد أن تقهره الطباع و تقوی علیه، ذلک لغلظه و قربه من الأرضیة، و بعد انقیاده للانفعال. إلا أن الطباع متی قویت علیه و جاد[۱۱۹] هضمه فی المعدة و الکبد جمیعا، ولّد دما غلیظا و غذا غذاء کثیرا.

و لجالینوس فی هذا فصل قال فیه: کل طعام صلب فمن قبل أنه أغلظ فکأنه أقرب إلی الأرضیة.

و لذلک صار متی قویت الطباع علیه کان ما ینال البدن من غذائه أکثر و أغلظ مما یناله مما هو أرطب لأن جوهره باق[۱۲۰]، و إن کانت خاصة ما کان من الطعوم کذلک أن یکون عسیر الانهضام و الاستمراء بعید الانقلاب إلی الدم.

و له فصل آخر قال فیه: إن الطعام الصلب، مع بعد انهضامه، یولّد دما غلیظا جدا. و جوهر الطعام الذی هو أرطب و ألین أرقّ و ألطف کثیرا من قبل أن کل ما ینفذ من جوهر کلّ غذاء إلی جمیع البدن فغیر بعید من طبیعة الغذاء الذی هو منه لأن من حق الطباع ألّا تولد من کل شیء إلا ما کان سببها

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۴

بجوهره و طبیعته. و لذلک لم یمکن أن یتولد من العدس و لحم البقر غذاء مائیّ رقیق و لو تلقّی من الانهضام نهایة الإحکام و استمرأها صاحبهما أیضا غایة الاستمراء. و لذلک یتهیأ أن یتولد من البطیخ و السمک غذاء أرضیّ غلیظ. و هذه الخاصة هی ملاک الأمر[۱۲۱] فی معرفة ما یتولد من الأغذیة الغلیظة منها و اللطیفة. فإن اجتمع فی الغذاء الغلیظ أن یکون مع غلظه، لزجا لازوقا[۱۲۲] أو عذبا لذیذا کان مغذّیا، و کان فی جمیع ما وصفناه من کثرة الغذاء و بعد الانحلال من الأعضاء و تقویته لها أکثر، من قبل أنّ جوهره قریب من جوهر الأعضاء و یختبر ذلک من لذاذته. و لذلک قال جالینوس: إن ما کان من الأغذیة له جرم صلب و لم یکن فیه حرافة و لا قبض و لا طعم بیّن غیر العذوبة، ففیه قوة مغریة ملینة لخشونة الأعضاء لأن جوهر العذوبة قریب من جنس جوهر الأعضاء، فإن جمع الغذاء مع غلظه، جفافا و قحلا کان مذموما و کان فیما وصفناه من کثرة الغذاء و غیر ذلک أقل کثیرا. و لذلک قال جالینوس: و نذمّ من الغذاء ما کان قحلا جافا قد عدم اللزوجة و الدسومة لأن جوهره مخالف لجوهر الأعضاء. فأمّا ما کان من الأغذیة متوسطا بین الصلابة و اللیانة فهو أحمد و أفضل لأنه فی سرعة انهضامه و جودة استمرائه و قربه من القوة إلی التشبّه بالأعضاء علی حسب موضعه من التوسط و الاعتدال.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إنّ بين كل نوعين متضادين من الأغذية نوعا متوسطا، و كلما توسط بين حاشيتين ما، أىّ حاشيتين كانتا، فهو أفضل و أعدل مما كان إلى إحدى الحاشيتين أميل.

و لذلك صار الغذاء المتوسط بين الحرارة و البرودة، و الرطوبة و اليبوسة، و اللطافة و الغلظ، و الصلابة و الليانة، أعدل الأغذية و أفضلها غذاء و أقربها من الدم. فإن اتفق له مع ذلك، أن يكون لذيذا، كان أسرع لانهضامه، و أفضل فى حفظ الصحة على الأصحّاء، و ردّها إلى المرضى. و إن كان غير لذيذ عافته الطباع و صار أعسر انهضاما و أردأ للمعدة لأنها لا تحتوى عليه لكراهته و لا تجيد هضمه لبشاعته.

فإن اتفق له مع عدم اللذاذة، أن يكون خفيفا عوّاما، طفا و عام و هيّج الغثاء و القىء. و إن كان رزينا ثقيلا هبط بسرعة و انحدر و خرج قبل تمام نضجه، و ذلك أن المعدة تتشوّق دائما إلى المبادرة لدفع ما يؤذيها من أى الموضعين أمكنها: إمّا من فوق بالقىء، و إمّا من أسفل بالإسهال على حسب طبيعة المؤذى لها فى خفته و ثقله.

و لجالينوس فى هذا المعنى فصل قال فيه: إن كل طعامين متساويين فى القوة و الطبع و جميع حالاتهما خلا اللذاذة، فألذّهما أوفقهما للمعدة و أسرعهما انهضاما. و هذه الخاصة تعمّ سائر الأطعمة اللذيذة و غير اللذيذة، لأن ما كان بالإضافة إلى غيره أقل بشاعة و كراهة، كان أوفق للمعدة و أسرع انهضاما، و ما كان بالإضافة إلى غيره أقل لذاذة، كان أردأ للمعدة و أعسر انهضاما و أبعد من الاستمراء.

و له فصل آخر قال فيه: إن كل طعامين متساويى القوة فى حفظ الصحة على الأصحاء، وردها

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۵

إلى المرضى، فألذّهما عند المتناول لهما أوفقهما و أسرعهما انهضاما.

و أما اختلاف الأغذية من قبل جواهرها و غذائها المتولد عنها فيكون على ثلاثة ضروب: و ذلك منها اللطيف، و منها الغليظ، و منها المتوسط بين هاتين الحالتين.

فأمّا اللطيف فينتظم من اسمه ثلاثة معان[۱۲۳]. إمّا لطيف فى قواه و إن كان الجوهر المتولد عنه مذموما مثل اللوف و الشلجم. ما شاكلهما. و إمّا اللطيف فى انفعاله و سرعة انقياده لفعل الطبيعة و إن كان جوهره المتولد عنه أيضا ليس بصالح مثل القطف و القرع و البقلة اليمانية. و إمّا اللطيف فى انفعاله و جودة جوهره معا مثل خبز الحنطة المحكم الصنعة و لحم الدراج و الفراريج، فإن هذه الأغذية، مع سرعة انهضامها و انقيادها لفعل الطبيعة، تولّد دما محمودا و تغذو غذاء فاضلا. و لهذه الجهة صار هذا الضرب من الأغذية من أوفق الأغذية و أبلغها فى حفظ الصحة على الأصحاء و ردّها إلى المرضى. إلا أنه لما كان انحلالها من الأعضاء أسرع من انحلال غيرها من الأغذية الغليظة مثل لحم العجول و الخنازير و الضأن، كان ما تستفيده الأعضاء منها من القوة دون ما تستفيده من الأغذية الغليظة.

و لهذا ما قال جالينوس: إن التدبير اللطيف، و إن كان من أوفق الأشياء فى حفظ الصحة على الأصحاء و بقائها عليهم، فإنه لا يكسب الأعضاء قوة قوية و لا خصبا بيّنا. و لذلك صار متى استعمل لحم الدّراج و الفراريج من كان كثير التعب دائم الحركة تحلّل من أعضائه بسرعة و أكسبها ذبولا. فأمّا الأغذية اللطيفة فى فعلها و تأثيرها فهى الملطفة للفضول المدقعة[۱۲۴] للأثفال و هى على ضربين: إمّا أن تفعل بقوة محرقة و إمّا بغير إحراق. و ما يفعل بالإحراق فيستدل عليه إمّا من رائحته، و إمّا من طعمه، و إمّا منهما جميعا لأن الإنسان يجد له، و إمّا فى رائحته و إمّا فى طعمه و إمّا فيهما جميعا، حرارة و تلذيعا شديدا مثل اللوف و الشلجم و سائر الأغذية الحريفة القطّاعة، فإن هذا الضرب من الأغذية، و إن كان معه قوة على تلطيف الفضول و تفتيح سدد الكبد و الطحال و تنقية الصدر و الرئة من الرطوبات الغليظة اللزجة، فإنه قد يتخطّى هذا الفعل و يتجاوزه إلى إحراق الدم و فساده. و لذلك صار لا يحتمله إلا من كان بدنه مملوءا رطوبات لزجة و فضولا غليظة.

و لهذا ما قال جالينوس: إنه إنما ينتفع بالأغذيـة الحريفة من قد اجتمع فى بدنه فضل بلغمانى لزج قريب من الزجاجىّ. و لذلك وجب أن يتوقّى دائما و يحـذر الإلحاح عليها لما فيها من قوة الإحراق للـدم و لا تسـتعمل إلا بعـد سـلقها بالماء حتى تقارب النضـج، و يرمى بـذلك الماء عنها، و تطبـخ بماء ثان[۱۲۵] فتزول عنهـا أكثر حرافتها و يضـعف فعلها، و يكون مع ذلك، المقـدّر لاسـتعمالها رجل ذو فطنـة بصـير بمقادير أوقات اسـتعمالها من المزاج و السنّ و الزمان ليجرى الأمر فيها على نهايـة من التجرد لأنه إن أغفل ذلك لم يؤمن أن تخرج من حدّ الغذاء و تولد ضروبا من الفساد، من قبل أنها فى ابتداء أمرها تسخن

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۸

مخـدّرة، تجمّـد الحرارة الغريزيـة، و تعوق عن الهضم مثل الثلـج و الخشـخاش و القثاء و الخيار و ما شاكل ذلك. و إمّا عفصـة قابضـة تنشّف رطوبـة الغـذاء و تغلظه، و تمنع انقيـاده إلى الفعل مثل البلـح و الجمّار[۱۲۶] و الطّلع و مـا شاكـل ذلك. و إمّا دسـمة تطفو على الطعام و تعوم عليه ثم تختلط به و تغلظه و تمنع من هضمه لفرط لزوجتها مثل الشحوم و ما شاكلها.[۱۲۷]

و أمّا الغليظـة فى انفعالهـا فتكون على ضـربين: إمّا قحلـة جافـة بطيئـة الانهضام مثل الجاورس و غيره، و إمّا لزجـة بعيـدة الانقياد لفعل الطبيعـة مثـل الخبز الفطير و الرضيـع من الضأن و السـمك الطرىّ. فإن هـذا الضـرب من الأغذيـة عسـير[۱۲۸] الانهضـام جـدا و ذلك للزوجته و غلظه، إلا أنه إذا انهضم و اسـتحكم نضـجه فى المعدة و الكبد جميعا، كان الغذاء المتولّد عنه محمودا لتقوية الأعضاء فقط، لأنه بطىء الانحلال منها. و لـذلك وجب ألّا يجتنب[۱۲۹] دائمـا لأنه غير ضار بمن كانت أحشاؤه قويـة، و لمن كان كثير التعب دائم الحركـة. فأمّا سائر الناس ممّن كان قليل التعب، أو من كانت[۱۳۰] أحشاؤه، مثل معدته و كبده، ضـعيفة بالطبع أو بالعرض، فينبغى أن يتوقّى هـذه الأغذيـة لأنه لا يكاد أن يسـلم منها، من قبل أنها بلزوجتها تولّـد سددا فى عروق الماساريقا و مجارى الكلى إذ كان هذان العضوان[۱۳۱] ضيقىّ المجارى بالطبع. و لهذا صار كثيرا ما يحدث فيها من هذه الأغذية ضروب من العلل، و ذلك أنه كثيرا ما تجتمع منها فى الكلى فضول غليظة لزجة يمكن أن توافى مزاج الكلى قوى الحرارة فتتحجّر كما يتخزّف الطير المبلول بحرارة النار. و كثيرا ما يتولّد عن الإكثار منها فى عروق الماساريقا و فى جداول الكبد سدد غليظة كثيرة.

و الفرق بين النوعين: أن مـا كـان منها فى عروق الماساريقا منع من نفوذ الغـذاء إلى الكبـد حتى يعرض من ذلك الإسـهال الكشـكى الدّال على أن مصاية الغذاء قد انحدرت مع الثفل بصورتها و لم تصل إلى الكبد. و ما كان منها فى جداول الكبد ولّد ثقلا فى الكبد و ربما اجتمع من هـذه الأغذيـة فى هذه المواضع أخلاط نيّة غير منطبخة لا يؤمن معها أن تعفّن و يحدث عنها ورما قويا من قبل أن كلّ خلط نىّ يتولّـد فى البـدن، فلا بـدّ له من أحد أمرين: إمّا أن تقوى عليه الحرارة الغريزية و تطبخه و تحيله دما فيتولّد عنه غذاء لزج غير محمود إلا ـ فى تقويـة الأعضـاء فقط. و إمّا أن تضـعف الحرارة عن هضـمه، فيطول لبثه هناك و تحمى حرارة البـدن و تغلى و تعفن و تستحيل إلى الفساد.

و قد يستدل على ذلك من الشاهد لأنّا نجد جميع الرطوبات الغليظة إذا طال لبثها فى المواضع الحارة، غليت و انقلبت إلى عفن، و من قبل ذلك، تلطفت الأوائل بالأدوية المنسوبة إلى حفظ الصحة، أعنى الأدوية المطلقة للفضول المفتّحة لمجارى الكبد المنقّية لجداولها مثل الإسكنجبين و بخاصة

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۹

إسـكنجبين العنصـلان و سائر الجوارشـنات المقطعة لما يجتمع فى عروق الماساريقا و جداول[۱۳۲] الكبـد و الطحال و مجارى الكلى من الأخلاط اللزجة الغليظة و تزيل ما يتولّد فى الأبدان من فضول هذه الأغذية و أمثالها. غير أنه قد يجب على من اضطرّ إلى استعمال هـذه الأدويـة أن يحسن تقديرها، و لا بد من اسـتعمالها، لكن يجرى الأمر فيها على المقدار القصد إذ كان لا يؤمن، مع الإدمان عليها، إحدى ثلاث خلال:

إمّا أن تحل رطوبة الدم ممّن كان[۱۳۳] الغالب على مزاجه البلغم و ترقّه و تصـيّره مائيا ثم تنشف رطوبته بعد ذلك رويدا رويدا حتى

يفنى أكثرها و يغلظ الدم و تصيّره سوداويّا.

و إمّا أن تحمى بدن من كان مزاجه صفراويا حميا شديدا حتى تحل رطوبة أعضائه و تكسبها ذبولا.

و إمّا أن توافى فى الكلى أثفالا غليظة فتجففها و تحجّرها عن قرب.

و أمّا الأغذية الغليظة فى جوهرها، فالغذاء المتولّد عنها فيكون على ثلاثة ضروب: و ذلك أن منها ما يولّد دما سوداويا غليظا مثل لحم الظباء و الأيايل و كبير البقر، و منها ما يولّد غذاءا قحلا جافا مثل الغذاء المتولد عن الجاورس و بعده العدس، و منها ما يولّد دما لزجا لعابيا مثل الدم المتولّد عن الفطر و الفطير من الخبز.

فما كان منها يولّد دما سوداويا كان مذموما فى بقاء الصحة على الأصحّاء و ردّها إلى المرضى، من قبل أن عسر الانهضام متعب للطبيعة بعيد التشبه بالأعضاء. و الغذاء المتولّد عنه فرديّ الانهضام فاسد[۱۳۴] لأنه يولّد دما محترقا مذموما، إلا أنه إذا استحال و تشبّه بالأعضاء غذّى غذاء كثيرا قويا بعيد الانحلال من الأعضاء، و لذلك (كان)[۱۳۵] مذموما لمن كان كثير الدّعة و السكون قليل الحركة و التعب، من قبل أن حرارة من كانت هذه حاله يسيرة خامدة تضعف عن هضم ما غلظ من الغذاء و بعدت استحالته.

و لذلك، وجب أن يتوقاه من كانت هذه سبيله دائما، أعنى من كان كثير الدّعة و السكون. إلا أنه لما كانت اختيارات الناس تختلف و كان أكثرهم يرغب فى خصب بدنه و شدة أعصابه مع صحة لا- يوثق بها، على صحة يوثق بها، مع قضف[۱۳۶] بدنه و هزاله و ضعف أعضائه، وجب على من رغب فى مثل هذه الحال و اضطّره الأمر إلى استعمال الأطعمة الغليظة الكثيرة الغذاء العسيرة الانحلال من الأعضاء، أن يقصّر فى استعمالها و لا- يتخذها إلا فى الوقت الذى يحسّ فيه من بدنه بنقصان إمّا من لحمه و إمّا من قوته و إمّا منهما جميعا. و لا تستعمل، مع ذلك أيضا عن إصلاح أمر نفسه بما يستحكم القول فيه فى الباب[۱۳۷]

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۰

العشرين عند ذكرنا التدبير اللطيف المحمود إبقاء للصحة و دوامها.

و أمّا ما[۱۳۸] كان من الأغذية قحلا جافا، فإنه مذموم من جهة أخرى لأنه مع بعد انهضامه يولّد غذاء مائلا إلى اليبس، و لذلك صار أكثر ما يستعمل على سبيل الدواء لا على سبيل الغذاء، و إن كان أقل رداءة من النوع الأول كثيرا لأن الدم المتولّد عنه أقلّ فسادا، لعدمه اللزوجة و الغلظ لأن ما كان من الغذاء لزجا فإنه، و إن كان يغذو غذاء كثيرا، فإن الغذاء المتولّد عنه يقرب من البلغم الغليظ اللزج.

فإن سأل سائل عن الغلظ و اللزوجة و قال: هل بينهما فرقان فى أن كل واحد منهما فى نفسه غليظ؟ قلنا له: لعمرى إن بينهما فرقانا بيّنا[۱۳۹] من قبل أنه، و إن كان قد تعمّهما جميعا صعوبة الانهضام و بعد الاستمراء، فقد يختصّ كل واحد منهما بخاصّة يمتاز بها من صاحبه، من قبل أن الغليظ ربما ولّد دما يقرب من اليبس سريع التشبّه بالأعضاء لقربه من الانعقاد و الجفاف. و اللزج، و إن كان غليظا، فإن الدم المتولّد عنه بلغمانيا عسير التشبّه بالأعضاء لبعده من الانعقاد بسرعة.

فالغلظ إذا أعم من اللزوجة لأن كل لزج غليظ، و ليس كل غليظ لزجا[۱۴۰]، فإن عارضنا و قال:

و لم خالفت بينهما، و جالينوس قد ساوى بين الدم المتولّد منهما فى الغلظ حيث قال: و من الطعوم ما ليس بلزج و يولّد دما غليظا مثل الجاورس، و منه ما ليس بغليظ و يولّد دما غليظا مثل الفطر، فدلّ، بمساواته بين الدم المتولّد من الجاورس و الفطر، على أنّ الغليظ هو اللزج و اللزج هو الغليظ، و إن كان من الغليظ ما ليس بلزج و من اللزج ما ليس بغليظ.

قلنا له: لو أنصفت عقلك و أجلت فكرك فى الأصول المنطقية لأشرفت على أن جالينوس، و إن كان ساوى بين الدم المتولّد عن الغليظ و اللزج فى اسم الغلظ، فإنه لم يساو[۱۴۱] بينهما فى جوهرية الغلظ و لا- فى الهيولى الحامل له، من قبل أن الطعام اللزج إذا نسب إلى الغلظ فإنما نسب إليه لغلظ رطوبته و لزوجته و بعدها من الاستحالة و التشبّه بالأعضاء. و الغليظ فإنما ينسب إلى الغلظ لقحله و جفافه و صلابة جرمه و بعده من الانقياد لفعل الطبيعة و إن كان أسرع إلى التشبّه بالأعضاء لما بينها و بينه من مجانسة اليبس.

فمن البیّن إذا أن اللزج إنما یحمل الغلظ فی رطوبته و جوهریـة غـذائه، و الغلیظ فإنما یحمل ذلک فی جسـمه لا فی جوهریّـة غذائه، و الهیولی الحامل للغلیظ فی اللزج غیر الهیولی الحامل له فی الغلظ.

فالغلـظ إذا أعمّ من اللزوجـة، لأـن کـل لزج غلیـظ الجوهر و لیس کـل غلیـظ لزج لأن الغلیظ إنما کان غلیظا لقحله و جفافه و صـلابة جسمه، لا لغلظ جوهره و رطوبته.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۱

الباب الرابع القول فی الثمار

الثمار تنقسم فی جنسـها علی قسـمین: لأن منها ما هو أرضـی مکتنز صـلب یجفّ و یبقی بعـد مفارقته لنباته زمانا طویلا مثل الحنطـة و الشـعیر و ما شاکلهما من أنواع النبات. و هـذه الأنواع هی الملقّبـة بالحبوب. و منها ما هو لیّن رخو لا یبقی بعـد مفارقته لنباته إلا یسـیرا حتی یفسد مثل البطیخ و المشمش و التوت و ما شاکل ذلک. و هذه الأنواع هی المخصوصة باسم الفاکهة.

فما کان من الثمار لینا رطبا قلیل اللبث بعد مفارقته لنباته کان ما ینال البدن من غذائه یسیرا جدا لأنه لا یلبث فی الأعضاء إلا قلیلا حتی ینحـلّ و یخرج إمّـا بـالبول و إمّـا بـالعرق و إمّـا بغیرهما. و لـذلک صار انحـداره عن المعـدة و البطن أسـرع من النوع الأول المعروف بـالحبّ، و لا سـیّما متی کان فیه قوة جلاء أو طعما بورقیا. و ما کان کـذلک کان أردأ مما لا طعم له لأن ما لا طعم له فرطوبته أرقّ، و ما کانت رطوبته أرق کان أسرع نفوذا فی العروق و جولانا فی البدن.

و مـا کـان معه جلاـء أو طعم بورقی فرطوبته أغلـظ و نفوذه فی العروق أبعـد لأـنه یلـذع الإمعـاء و یهیّجهـا إلی إحـداره قبل نفوذه فی العروق، و إن کـانت الفواکه فی جملتهـا ردیئـة الغـذاء لأنها سـریعة الاسـتحالة إلی الفساد مهیجـة للنفـخ و القراقر، و بخاصـة متی بعد انهضامها. و لـذلک لا ینتفع بها إلا عنـد التعب و السـیر فی طریق بعیـدة و فی حرّ شدید لأنها عند ذلک تبلّ الأبدان و ترطبها و تبردها أیضا تبریدا معتدلا متی بردت قبل استعمالها بالماء الشدید البرد لأن الترطیب منها ینفع فی کل حال لغلبة الرطوبة علی مزاجها.

و أمّـا التبریـد فلیس هو فیهـا کـذلک لأـن لیس فی قوة بردهـا الخلاـص من الحر القوی إلاـ أن تکسـبها بردا من الخارج یقاوم حرارة المعدة و الکبد.

و أمّـا ما کان من الثمر أرضیا مکتنزا یجف علی نباته و یبقی زمانا طویلا بعـد مفارقته لنباته فإنه یکون علی ضـربین، لأن منه ما یکون بعد طریّا لم یتم جفافه و صـلابته مثل الباقلاء الطری و الحمص الکذلک. و منه ما قد انتهی فی جفافه و صلابته و هو بعد فی نباته. فما کان منه طریا کان أسرع انهضاما

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۲

و انحدارا کأنه فی سـرعة انهضامه و انحداره متوسط بین سرعة انهضام الفاکهة الرطبة، و بین انهضام الحبوب الکاملة الجفاف و أقرب إلی سرعة انهضام الفاکهة قلیلا، ذلک لما فیه من بقایا رطوبة الماء.

و لذلک صار مولّدا للفضول الکثیرة فی المعدة و المعاء عسـیر الانحلال من المعدة مهیجا للنفخ و القراقر، و لا سـیما متی بعد انهضامه و بعد انحلاله. و الإکثار منه مولّد للدود و حب القرع و الحیات الطوال. و إن تمّ اسـتمراؤه فی المعدة جیدا لم یفد الأعضاء قوة حسنة، و لم یولّد دما فاضلا، لکنه یولّد دما بلغمانیا لزجا.

فأمّا ما کان من الثمر قد کمل جفافه و صلابته فإنه أفضل و أحمد کثیرا، لأن الطبیعة قد کفت مؤونة التعب فی إصلاحه و هو بعد علی نباته فأکملت نضـجه و جفافه و أزالت رطوبته و غلظه. و لذلک صار أسـرع استحالة إلی الدم و أقرب إلی التشبّه بالأعضاء و إن کانت الریاح غیر مواتیة[۱۴۲] له بالطبع إلا أن تزال عنه بالصنعة و العمل، إمّا بإحکام عجن ما یعجن و تخمیره و خبزه، أو بسلق ما یحتاج إلی أن یسلق منه أو بشیّه. و سنبیّن ذلک بیانا شافیا فی موضعه الأخصّ به فی الباب التاسع عشر إن شاء اللّه تعالی بتوفیقه و تیسیره.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۳

الباب الخامس فی السبب الذی له صار ثمر النبات أسخن و ألطف من النبات نفسه

قال المؤلف لهذا الکتاب: أجمع الأوائل من الطبیعیین علی أن کل ثمر إنما یتولّد من ألطف ما یصل إلی النبات من جوهر غذائه. و کان دلیلهم علی ذلک من أوضح الأدلة و أوثقها برهانا، لأنهم قالوا إنّا وجدنا کل نور یقع فی الأرض فلا بدّ له من أن یجذب إلیه من جوهریة الأرض و رطوبة الماء ما یشاکل مزاجه مما به غذاؤه و کونه. حتی إذا انبلّ و انتفخ انشقّ مما یلی الأرض منه و برزت منه عروق تقوم له مقام الفم للحیوان، فیجذب بها من الأرض المادّة التی منها غذاؤه و بها قوامه. حتی إذا قوی و نما، جذبت حرارة الشمس من ألطف ما یصل إلی النبات من الغذاء شیئا إلی فوق و رفعت له رأسا بارزا من الأرض. فإذا قویت حرارة الشمس و تمکّنت منه جیدا قوی علی نشف الرطوبة المغذیة له و جذبها إلیه و فیها شیء من جوهر الأرض و لطافة الهواء. فإذا کثرت الرطوبة و غزرت، انطبخت بالحرارة الغریزیة من باطنه و حرارة الهواء من ظاهره، و ارتفع له عود و تفرّعت أغصانه و أورقت. و کلما ازداد فعل الحرارة فیه تأثیرا قویت الفروع و صلبت و اتسعت مجاریا و تنفّست و نوّرت ثم أزهرت و أثمرت کما ینتج الطفل إذا صار غلاما فی وقت احتلامه عند قوة أعضائه و اتساع منافسها و استحکام الزرع فیها بتمام قوة فعل الطبیعة بقدرة بارئها عزّ و جلّ. فإذا کملت الثمرة و نمت بلطیف ما یصل إلیها من الغذاء، انطبخ غذاؤها و انتقل من الأرضیة و العفوصة إلی طعوم شتی علی حسب طبیعة النبات الذی الثمرة منه کما بیّنّا آنفا حیث قلنا:

إن ما کان من النبات حرارته حائدة عن الاعتدال قلیلا کأنها منحرفة إلی البرودة یسیرا، و کانت رطوبته لطیفة مائیة، کان انتقال ثمره من العفوصة إلی التفاهة و طعم الماء. فإن کانت الحرارة بهذا الوزن و القیاس، و کانت الرطوبة لزجة متوسطة بین اللطافة و الغلظ، کان انتقال الثمرة إلی العذوبة قلیلا.

فإن ازدادت الحرارة قلیلا و قویت و صارت فی غایة التوسط و الاعتدال کأنها فی الدرجة الثانیة من الحرارة، و کانت الرطوبة أیضا متوسطة بین الغلظ و اللطافة، کان انتقال الثمرة إلی الحلاوة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۵

الخسّ و غیره من النبات.

و أمّا ما یغرس من القضبان، فإن العود إذا غرس فی الأرض سالت منه رطوبات و انحدرت و اتصلت بالأرض، و تکوّن منها عروق تقوم لها مقام الفم للحیوان تجذب بها الرطوبات المغذیة له من الأرض حتی إذا کثرت الرطوبات فی القصب و انطبخت بالحرارة الغریزیة من باطنه، و حرارة الهواء من ظاهره، انتفخ القضیب و تنفس و اتسعت مجاریه و منافسه و ورّق ثم نوّر[۱۴۳] و أثمر. فما کان من الأشجار بطیء الإدراک مثل الزیتون و الشّمشاذ[۱۴۴] و الأبنوس، کان أکثر بقاء علی الأرض لأن ارتفاع نباته إنما یکون عن رطوبة أرضیة غلیظة مندمجة مکتنزة الأجزاء بطیئة الانحلال و الإنفشاش، و لذلک صار الأبنوس ینبت فی الماء و یبقی زمانا من غیر أن یفسد. و ما کان من الأشجار أسرع نباتا و إدراکا مثل التفاح و المشمش و الخوخ کان أقلّ بقاء علی الأرض، لأن ارتفاع نباته إنما یکون عن رطوبة لطیفة سخیفة الأجزاء سریعة الانحلال و الإنفشاش.

فإن سأل سائل و قال: ما السبب الذی له صار انعقاد بعض الثمر یکون صلبا، و بعضه لیّنا رخوا، و بعضه متوسطا بین هاتین المرتبتین؟ قلنا له: ذلک لأن الرطوبة المغذیة للثمر تکون علی ضروب علی ما بیّنّا مرارا، لأن منها رطوبة أرضیة غلیظة، و منها رقیقة مائیة، و منها خفیفة هوائیة، و منها لزجة متوسطة بین اللطافة و الغلظ.

فما کان من الثمر الأرضیة غالبة علی رطوبته، کان انعقاده صلبا یابسا شبیها بانعقاد العظم فی الحیوان، مثل المقل[۱۴۵] و ما شاکله.

فإن خالطت الأرضیة مائیة و کانت المائیة أغزر قلیلا، کان انعقاد الثمرة معتدلا شبیها بانعقاد اللحم فی الحیوان، مثل التفاح و المشمش

و ما شاكلهما.

فإن ازدادت الأرضية قلة و المائية كثرة، كان انعقاد الثمار أكثر ليانة، شبيها بانعقاد الشحم فى الحيوان، مثل التين و ما شاكله.

فإن ازدادت الأرضية، أيضا، قلّة و كانت الرطوبة رقيقة مائية فيها شيء من لطافة و لزوجة، اجتمعت الثمرة و صارت كأنها رطوبة مجتمعة مثل التوت و ما شاكله.

و إن كان انعقاد الثمرة عن رطوبة لزجة متوسطة بين اللطافة و الغلظ، بعيدة من الأرضية، سالت الثمرة و طالت و صارت كأنها كلها رطوبة سيّالة منعقدة، مثل الموز و ما شاكله. و لذلك صار الموز

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۶

مستطيلا، لأن من شأن الرطوبة المتوسطة للغلظ، السيلان و الهبوط لأنه متى اجتمع فى الرطوبة، مع اللزوجة، هوائية لطيفة منعتها[۱۴۶] لطافة الهواء و خفّته من السيلان و الهبوط، و تحرّكت إلى جميع جهاتها حركة متساوية، و صارت مستديرة مثل البطيخ المدور و ما شاكله.

فإن قال قائل: ما بال العفص صار مستديرا و البلوط مستطيلا، و قد شملت رطوبتهما الأرضية و القبض، قلنا له: من قبل أن رطوبة العفص خالصة الأرضية و الغلظ. و لذلك اجتمعت أجزاؤها و اكتنزت و قرب بعضها من بعض، فاستدارت. و أمّا البلّوط، فإن رطوبته متوسطة بين اللطافة و الغلظ و يستدلّ على ذلك مما فيه من يسير العذوبة، و لذلك سالت رطوبته و طال.

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۷

الباب السادس لم صار لبعض الثمر نوى و لبعضه قشر

قال المؤلف لهذا الكتاب: قد بان من قوة كلامنا مرارا أنّ غذاء الأشجار و سائر النبات من العناصر الأربعة، لأن الرطوبة المغذية لها لا تنفكّ من جوهر أرضى ثقيل، و جوهر مائىّ سيّال، و جوهر هوائىّ خفيف، و جوهر نارىّ لطيف. و هذه الجواهر ربّما تساوت فى الرطوبة المغذية لبعض الثمار، و ربما اختلفت فى بعضها.

فإذا كان الغالب على الثمرة الجوهر الأرضى الغليظ و وافى رطوبته رقيقة مائية، غاص بثقله، فى باطن الرطوبة، و انعقد هناك و كان منه نوى الثمرة. و لما كان كل غذاء لا بدّ له من جوهر دسم روحانى يكون فيه ليولد النبات، غاص ذلك الدسم مع الجزء الأرضى إذ كان مكانه و مركزه، و سكن فى باطن النواة كما يغوص المخّ و يسكن فى عظم الحيوان. و لذلك صار كل نبات لثمره نوى، فتولّده يكون من نواة لأن الجوهر الدسم الروحانى الذى فى باطن النوى يقوم للنبات مقام النطفة فى الحيوان.

فهذا سبب النّوى فى الثمرة، و تولّد النبات و الشجر من النّوى.

فأمّا ما ليس له من الثمر (نوى)[۱۴۷]، فإن السبب فيه الجزء الأرضى الذى فيه الرطوبة المغذية للثمرة إذا خالطه شيء من الجزء الهوائى اللطيف، صيّره خفيفا عوّاما. فإذا وافى رطوبة لزجة غليظة، منعه غلظ الرطوبة من الغوص فى باطنها، و عام بما فيه من الجزء الهوائى الخفيف، و صار إلى أعلاها و انبسط فى ظاهرها و جفّ بحرارة الشمس، و صار قشر الثمرة، و انتشر الجزء الدسم الروحانى الذى منه يكون تولّد النبات فى جملة الثمرة، لما عدم الجزء الأرضى الذى هو مسكنه و مركبه. و لذلك صار كل نبات يكون لثمره نوى، فمن ثمره يكون نباته. و كل نبات لا- يكون لثمره نوى، يكون له قشر يحفظ الجزء الدسم الروحانى فى باطن الثمرة، فمن الثمرة نفسها يكون نباته. و ما لم يكن لثمره نوى و لا قشر يحفظ الجزء الدسم الروحانى فى باطنه، فمن أصله و قضبانه يكون نباته، و إن كان ما له ثمر من الأشجار قد يتولّد أيضا من أصله و أغصانه، و ذلك أن أغصانه و أصله غير معرّاة من الجزء الدسم الروحانى، لأن

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۸

به نباتها و دوامها و نموّها، و لو لا ذلك لجفّت و قحلت و ماتت بعد سقوط ثمرها عنها.

فإن قال قائل: لم صار من الأشجار ما یتساقط ورقه، و منه ما لا یتساقط له ورق. و من الورق ما یكون مستدیرا، و منه ما یكون مستطیلا. و من الورق ما یتشقّق، و منه ما لا یتشقق؟.

قلنا له: أمّا السبب الذی له یتناثر ورق الشجر، فهو عدمانها الغذاء لأن البرد إذا اشتد فی زمان الشتاء و غلب علی ظاهر الأشجار، بطنت الحرارة و انسجنت فی عروقها هربا من ضدّها. فإذا اشتدّت الحرارة المنسجنة فی العروق، جذبت العروق إلیها رطوبات الأغصان و الأطراف إلی أسفل لتقوی بها علی تسكین حدة تلك الحرارة المنسجنة فیها، لكیلا تحرقها. فإذا عدمت الأغصان و الأطراف أكثر الرطوبات، تناثر الورق لعدمانه الغذاء.

فإن قال: هذا هو السبب العامیّ فی تناثر ورق الشجر فی الجملة، و لیس هو السبب الخاصیّ الذی له صار ورق بعض الأشجار یتناثر دون بعض. قلنا له: أمّا السبب الخاصیّ لذلك فیكون لجهتین:

إحداهما: أنّ من الأشجار ما تكون قوة عروقه و أصوله قویة جدا علی جذب الرطوبات من الأرض دائما بالطبع. و فی أصله و عروقه، مع ذلك أیضا، من التخلخل ما یحوی رطوبات كثیرة مثل النخل و ما شاكله، فتستغنی بما یصیر إلیها من تلك الرطوبات فی تبرید الحرارة المنسجنة فیها، عن جذب رطوبة الغذاء من الأغصان و الأطراف، فیجد الورق من الغذاء ما یحفظه و یقوّیه و یمنعه من الانتثار. و من الأشجار ما قوة عروقه و أصله ضعیفة جدا عن جذب الرطوبات من الأرض، و لا یكون لأصولها و عروقها مع ذلك أیضا، من التخلخل ما یحوی رطوبة كثیرة، فتفتقر ضرورة إلی جذب رطوبات الغذاء من الأغصان و الأطراف دائما، و یعدم الورق الغذاء و یجف و یتناثر.

و الجهة الثانیة[۱۴۸]: ما كنّا قدّمنا ذكره آنفا، أنّ من الأشجار ما یكون نباته و ارتفاعه عن رطوبة لطیفة سخیفة الأجزاء سریعة الانحلال مثل التفاح و الرمان و ما شاكلهما. و منها ما یكون نباته و ارتفاعه عن رطوبة أرضیة غلیظة مندمجة الأجزاء مكتنزة عسیرة الانحلال، فما كان نباته و ارتفاعه عن رطوبة لطیفة سخیفة سریعة الانحلال، فإن القوة الجاذبة التی فی عروق الأشجار إذا جذبتها إلیها من الأغصان، انقادت لفعلها بسخافتها و هبطت سفالا رویدا رویدا حتی تخلو الأغصان منها، و تعدم الأوراق الغذاء و تتناثر. و لذلك صار ما كانت هذه سبیله من الأشجار قلیل البقاء علی الأرض جدا. و ما كان من الأشجار نباته و ارتفاعه عن رطوبة أرضیة غلیظة مندمجة الأجزاء مكتنزة، فإن القوة الجاذبة التی فی عروق الشجر إذا جذبتها مانعتها، لغلظها، و لم تنقاد لفعلها و لم یهبط منها إلی عروق الأشجار إلّا ما كان منها خفیفا سریع الانقیاد، و بقی أكثرها فی الأغصان. و كان من ذلك غذاء الورق و لم یتناثر. و لهذه الجهة، صار ما كانت هذه سبیله من الأشجار كثیر البقاء علی الأرض جدا، مثل الزیتون و الأبنوس و ما شاكلهما. و قد

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۹

یستدلّ علی ذلك من الشاهد، و ذلك إن إنسانا لو أخذ خرقة واحدة و شقّها بنصفین و بلّ النصف الواحد بماء لطیف رقیق، و بلّ الآخر بماء غلیظ الأجزاء مثل ماء الدجلة و ما شاكله، ثم نشرهما جمیعا فی الشمس، لوجد الخرقة المبلولة بالماء اللطیف تجفّ بسرعة للطافة مائها و خفّته. و وجد الخرقة المبلولة بالماء الغلیظ تقاوم حرارة الشمس زمانا و لا تجفّ إلا بعد مدة بعیدة.

ففی هذا بیان علی أن الرطوبة المغذیة للأشجار إذا كانت رقیقة خفیفة مائیة، انقادت لفعل القوة الجاذبة و انحدرت بسرعة و هبطت إلی عروق الأشجار و خلت الأغصان منها. و إذا كانت غلیظة أرضیة مندمجة الأجزاء، مانعت القوة الجاذبة و لم ترسل معها إلّا ألطف ما فیها و أسرعه انقیادا.

و أما السبب الذی له صار بعض ورق الأشجار مستدیرا، و بعضه مستطیلا هو اختلاف عنصر الورق و تغییر الرطوبات المغذیة له، و ذلك أنّ العنصر ربما كان خفیفا لطیفا، و ربما كان غلیظا ثقیلا.

و الرطوبة ربما كانت رقیقة سیّالة، و ربما كانت خفیفة هوائیة.

فإذا كان تولّد الورق عن عنصر خفیف و رطوبة سیّالة میّاعة، تحرّك العنصر، للطافته، صعدا و سالت الرطوبة، لرقّتها، سفلا و امتدّ

الورق و طال.

و إذا كان تولّده عن عنصر غليظ و رطوبة لطيفة، ثقلت حركة العنصر و لم يرق صعدا، و انتشرت الرطوبة، للطافتها و خفّتها، و انبسط الورق و استدار.

و أمّا السبب الذى له تشقق بعض ورق الأشجار دون بعض، فإن سبب ذلك اليبس و الرطوبة، لأن ما غلب عليه من الورق اليبس تشقق بحرارة الشمس و تفرقت أجزاؤه. و ما كان من الورق الرطوبة عليه أغلب، قاومت الرطوبة حرارة الشمس و جمعت أجزاء الورق، و وصلت بعضها ببعض و ثبت الورق بحاله و لم يتشقّق.

الأغذية و الأدوية، ص: ۷۰

الباب السابع فى امتحان الحبوب و البزور و الوقوف على معرفة الجيد منها و الردىء

الحبوب تمتحن من جهتين: إحداهما من صورتها و جوهريتها، و الأخرى من انفعالها و انتقالها عند الصنعة و العمل.

فأمّا امتحانها من صورتها و جوهريتها، فيكون على ثلاثة ضروب. و ذلك أن من الحبوب ما يكون مكتنزا ملزّزا رزينا كثير الجوهر و الدقيق، قليل القشر و النخالة. و منه ما يكون جسمه عظيما رخوا سخيفا متخلخلا حسن الظاهر قليل الدقيق كثير النخالة. و منها ما يكون جسمه متوسطا بين هاتين الحالتين.

فما كان منها مكتنزا ملزّزا رزينا كثير الدقيق قليل النخالة، كان دليلا على أن فعل الحرارة الغريزية قد جاوزت فى طبخه المقدار الطبيعى، و أفنت رطوبته العرضية، و عملت فى رطوبته الجوهرية و صلّبتها و صيّرتها غليظة علكة. و لذلك صار الغذاء المتولّد من هذا النوع كثيرا قويا عسير الانحلال من الأعضاء. و لهذا ما صار فعله فى شدة الأعضاء و قوتها أفضل منه فى بقاء الصحة و ثباتها، من قبل أن شدة الأعضاء تحتاج من الغذاء إلى ما كان غليظا علكا، بطىء الانحلال من الأعضاء. و بقاء الصحة و ثباتها يحتاج من الغذاء إلى ما كان سخيفا[۱۴۹] سريع الانقياد لفعل الطبيعة عند حاجتها إلى تحليلها.

و أمّا ما كان من الحبوب قد جاوز المقدار الطبيعى فى عظمه، و كان سخيفا خفيفا قليل الدقيق كثير النخالة فإنه دليل على رطوبة فضلية لم تستكمل الحرارة الغريزية انضاجها و تلطيفها. و لذلك صار هذا النوع أكثر رطوبة و لزوجة، و أغلظ من النوع الأول كثيرا لأن الطبيعة لم تستكمل فعلها فيه. و لهذا وجب أن يتوقى كثيرا و لا يستعمل ما دام حديثا و لكن يخزن فى مواضع جافة قليلة الرطوبة حتى يمضى عليها من الزمان ما يمكن أن تزول عنه رطوبته الفضلية و تفعل فيه حرارة الهواء ما كانت الحرارة الغريزية تحتاج أن تفعله فيه و هو بعد على نباته. و المقدار الكافى لمثل هذا هو إلى أن تجفّ و تصلب و تكتنز

الأغذية و الأدوية، ص: ۷۱

و يعتدل صموده و يكتسب فى لونه صفرة معتدلة. و مقدار الزمان الذى يمكن أن يتمّ فيه مثل هذا من الستة أشهر إلى تمام السنة.

و لرجل من أهل أثينا[۱۵۰] يقال له أثينساوس فى مثل هذا قول صدّقه فيه جميع الأوائل و وافقه عليه جالينوس: أن ما كان من الحبوب حديثا دون ستة أشهر فغذاؤه غليظ عسير الانهضام، إلّا أنه إذا انهضم ولّد غذاء كثيرا بطىء الانحلال من الأعضاء. و ما كان كذلك كان غذاؤه لقوة الأعضاء و صلابتها أفضل منه لبقاء الصحة و دوامها. و ما عتق من الحبوب بعد ألّا تعفن، فهو أقل غذاء و أسرع انهضاما و أسهل انحلالا من الأعضاء، و ما كان كذلك كان لبقاء الصحة و ثباتها أفضل منه لقوة الأعضاء و شدتها. و أمّا ما بقى من الحبوب زمانا طويلا حتى تنحلّ بعض رطوبته الجوهرية، فإن جوهره يكون أيبس من المقدار الذى يحتاج إليه، و يكون لذلك رديئا مذموما. فإن جاوز هذا الحد حتى يقحل و يجف و يخالف طعمه الطبيعى و رائحته الغريزية، دلّ على فناء أكثر رطوبته الجوهرية، و صار أردأ من الحديث. و لو كان الحديث فى غاية الانتفاخ و اللزوجة و الغلظ، إلا أنه، و إن صار إلى هذه الحال أيضا، فليس هو بمذموم لكل الناس، لكنه قد يكون محمودا للأبدان المرطوبة المحتاجة إلى التجفيف. فأمّا إن طال به الزمان و تناهى فى القدم حتى

تفنى رطوبته الجوهرية بأسرها و تتغير رائحته و طعمه و ينتثر منه، عند كسره، شيء رقيق ترابى شبيه بالغبار، فإنه عند ذلك يكون رديئا لكل الناس كافة و للحيوان أجمع.

و لـذلك قال جالينوس: أن ما كان من الحبوب ردىء الطعم كريه الرائحـة، فهو فى غاية الرداءة و ذلك لجهتين: إحداهما: أن الطبيعة تعافه و تتخلى عن تـدبيره لبشاعـة طعمه و كراهته، فيعسـر هضـمه و يفسد اسـتمراؤه. و الثانية: أن الدم المتولّد عنه دما قحلا جافا رديئا لأنه سوداوى سمى ذلك لفناء رطوبته الجوهرية المغذية و خروجه عن حدّ الاعتدال إلى الترابية السمنة المكتسبة من العفونة.

و لـذلك قال جالينوس: أن ما أمكن أن يخزن من الحبوب زمانا طويلا و يبقى بحالته و لا يتغير، فهو أحمد للأبدان و أفضل. و ما كان الفساد إليه أسرع فهو أردأ للأبدان و أفسد.

و أما الضـرب الثالث المتوسط بين الحاشـيتين أعنى بين ما كان من الحب صـلبا مكتنزا، و بين ما كان منه رخوا سـخيفا، فإنه فى فعله و انفعاله على غايـة الاعتـدال و التوسط بين اللطافة و الغلظ و سـرعة الانهضام و إبطائه و ثباته فى الأعضاء و سـهولة انحلاله منها. و لهذه الجهة صار محمودا فاضلا فى بقاء الصحة و قوة الأعضاء معا. من قبل أن ليس فيه من سرعة الانقياد و الانفعال ما ينحلّ و ينفش سريعا قبل تمام فعل الطبيعـة فيه، و لا له أيضا من بعـد الانهضام و عسـره ما يسـتكدّ الطبيعـة و ينهكها. و لـذلك صار أحمد أنواع الحبوب و أفضلها كثيرا.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: أن ما كان من الحبوب فى طبيعته عظيما أو صغيرا، إلّا أنه

الأغذية و الأدوية، ص: ۷۲

ملزّز رزين ممتنع المكسـر، جوهره و دقيقه أكثر من قشـره و نخالته، فهو أكثر غذاء و أفضل لقوة الأعضاء و شدتها لأنه عسير الانهضام و الانحدار بعيد الانحلال من الأعضاء. و ما كان منه سـخيفا رخوا خفيفا قليل الجوهر و الدقيق كثير القشر و النخالة، كان أقل غذاء، إلّا أنه أفضل لبقاء الصـحة على الأصـحاء لأنه أسـرع انهضاما و انحدارا و أسهل انحلالا من الأعضاء. و ما كان متوسطا بين هاتين الحالتين كان أفضلهما و أحمدهما لبقاء الصحة و شدة الأعضاء معه.

و أمـا امتحـان الحبوب و البزور من أفعالهـا، فعلى هـذا المثـال و ذلـك أنك متى أردت أن تمتحن شـيئا من الحبوب أو البزور أو غير ذلـك من الأشـياء اليابسـة مثـل الإجـاص و غيره، فـانقع مـا كـان يحتـاج إلى الإنقـاع بالمـاء، و اسلق منه ما كان يحتاج إلى السـلق، و اشو[۱۵۱] منه مـا كـان يحتـاج إلى الشـىّء. فما انتفـخ منه كثيرا بسـرعة و ربا و زالت صـلابته و يبسه كان أفضل و أحمـد مما تفعل به ذلك و يبقى على حالته الأولى من الصـلابة و اليبس، لأن سـرعة استحالته تدل على أن الحرارة الغريزية قد أتعبت فعلها فى انضاجه و هو على نباته، و نفت عنه رطوبته الفضلية الغليظة اللزجة. و لذلك تخلخل جسمه و لطف و نفيت قوة النار و الماء إلى باطنه، و وصلت إلى عمقه و أرخته بسـرعة. و ما كانت هذه حاله وجب أن يكون اسـتمراؤه أيضا فى المعدة و الكبد أسـرع، و انتقاله إلى الدم و تشبّهه بالأعضاء أسـهل. و ليس إنما فضلـه فيما ذكرنا فقط، لكن فى جودة الغـذاء المتولّـد عنه أيضا، من قبل أن ما كان من الأغذية انهضامه أسرع كان الدم المتولّد عنه أحمد و أفضل.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: و ليس شيء أبلغ فى توليد الدم المحمود مما قد تمّ انهضامه فى المعدة و جاد، لأن ما جاد انهضامه فى المعدة كان أحرى بأن يجود استمراؤه فى الكبد، و إذا جاد استمراؤه فى الكبد وجب أن يجود هضمه الثالث الكائن فى الأعضاء. أعنى بذلك تشبّه الغذاء بالمغتذى الذى من أجله كان الطبخان الأولان اللذان[۱۵۲] فى المعدة و الكبد جميعا، من قبل أن الشيء إذا كمـل نضـجه و تهيأ قبل وصوله إلى الأعضاء، كان أسـهل فى التشبّه بالأعضاء ما لم يكمل نضـجه بعـد و لم يتهيأ لقبول الانفعال، لأن المعدة إذا أعدّت فأصـلحت الكبد، سـهل على الكبد إصـلاح ما تريد إصـلاحه، و هضم ما تحتاج إلى هضـمه. و إذا أصلحت الكبد و أعدّت للأعضاء، سهل على الأعضاء إحالته و نقلته إلى جوهرها و ذاتها.

و على هـذا الوزن و القياس يجب أن يكون كلّ ما أعـدّ و أصـلح خارجا من البـدن بالصـنعة و العمل، أعنى بالطبخ و الخبز و الشـىّ و

غیره من الصنعة، سهل علی الأضراس طحنه و علی المعدة انضاجه و هضمه. و ذلک مقاس من فعل الطبیعة لأنّا نجدها کثیرا ما تهییء الأشیاء و تصلحها و تغنی عن الحیلة[۱۵۳]

الأغذیة و الأدویة ؛ ص۷۲

الأغذیة و الأدویة، ص: ۷۳

و الصنعة فیها، مثل إصلاحها اللبن فی الثدی و جمیع الفواکه الکاملة النضج علی نباتها و أشجارها.

و أمّا ما بقی من الحبوب علی حالته الأولی من الصلابة و الیبس بعد سلقه و إنقاعه أو شیّه، فهو دلیل علی بقایا رطوبة فضلیة غلیظة لزجة فیها قد ضعفت الطبیعة عن إنضاجها و تلطیفها. و لذلک صار جوهرها جوهرا غلیظا أرضیا شبیها بجوهر الفطیر البارد و الجلود غیر المدبوغة[۱۵۴]. و لهذه الجهة لم تنفذ قوة النار و الماء إلی باطنه فترخیه و تلیّنه. و ما کان کذلک کان غیر محمود لأنه لا یکاد أن یستکمل دما إلا بقوة شدیدة، حتی أنه کثیرا ما یستحیل إلی الفساد قبل تمام نضجه و إحکام فعل الطبیعة فیه، لأنه ینتقل بسرعة إلی البلغم الغلیظ المسمّی الخام، و یصیر سببا لأمراض کثیرة مختلفة. و لذلک صار متی استعمله من کان ضعیف البدن لم یکد أن یتمّ هضمه فی معدته و لا استحالته إلی الدم فی کبده.

و لجالینوس فیما یطبخ من الحبوب أو یقلی أو یشوی قول[۱۵۵] قال فیه: إذا أردت أن تطبخ شیئا من الحبوب مثل شعیر أو حنطة فسدّ الوصل الذی بین القدر و الغطاء بعجین أو بغیره و اطبخه بنار لینة من غیر أن تحرّکه حتی یتهرّأ و یبلغ النهایة، فإذا بلغ النهایة فحرّکه و أنضجه جیدا و لا تحرّکه قبل أن ینتهی نضجه، فتنسحق أطرافه و تحترق قبل[۱۵۶] کمال نضجه. و قال أیضا: و کلّ حبّ یقلی أو یشوی فریاحه و نفخه تزول عنه إلّا أن استمراءه یعسر و لبثه یطول و المتولّد عنه یکون أغلظ کثیرا.

فإن قال قائل: ما بال جالینوس قال فی هذا الفصل أنّ کل ما یقلی من الحبوب أو یشوی فانهضامه یعسر و لبثه یطول. و قال فی فصل غیره: أن کلّ ما یشوی من الحبوب أو یقلی و ینتفخ انتفاخا کبیرا، فإن ریاحه تزول عنه و یجود استمراؤه فی المعدة و الکبد جمیعا.

قلنا: إن جالینوس إنما أضاف ما یقلی من الحبوب أو یشوی فیربو و ینتفخ فی هذا الفصل، إلی ما یسلق أو یطبخ فقال: إن ما یقلی من الحبوب أو یشوی و یربو فإنه، و إن کانت ریاحه و نفخه قد زالت عنه، فهو، بالإضافة إلی ما یسلق أو یطبخ، أبعد انهضاما و أعسر استحالة. فأمّا فی الفصل الآخر فإنه إنما أضاف ذلک إلی ما یقلی و یشوی من الحبوب فلا یربو و لا ینتفخ، فقال: إن کل ما یربو و ینتفخ عند الصنعة، فهو أسرع انهضاما مما لا یربو و لا ینتفخ، لأنه قد یمکن أن یضاف شیء واحد إلی شیئین مختلفین، فتختلف إضافته تلقاء اختلافها، و لا یختلف هو فی ذاته من الإنسان الواحد، فإنه قد یضاف إلی أبیه فیکون إبنا، و یضاف إلی ابنه فیکون أبا. و لیس لما کان بإضافته إلی أبیه صار ابنا، وجب أن یکون بإضافته إلی أبیه یکون ابا، لأن هذا من أبین المحال.

و لذلک لا یلزم[۱۵۷] إذا أضفنا ما یقلی من الحبوب أو یشوی و یربو إلی ما یطبخ و یسلق فوجدناه عسیر الانهضام بطیء الاستحالة، أن یکون إذا أضفناه أیضا إلی ما یقلی و یشوی و لا- یربو و لا- ینتفخ، أن یکون عسیر الانهضام بطیء الاستحالة لأن هذا من أبین المحال.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۷۴

الباب الثامن قشر الحبوب و دقیقها

أمّا قشر الحبوب فإنه بالإضافة إلی جوهرها و دقیقها عسیر الانهضام جدا، مولّدا للأمغاص و النفخ، ذلک لقلّة رطوبته و غلبة الأرضیة و الیبس علی مزاجه. و لذلک صار غذاؤه غیر محمود إلا أنه یختلف علی ضروب. و ذلک أن منه ما هو فی طبیعته مشاکلا لطبیعة دقیقه و جوهره، مثل قشر الحنطة و الشعیر، و منه ما هو مخالف لطبیعة جوهره و دقیقه، مثل قشور العدس یطلق البطن بحدّته، و جرم العدس

یحبس البطن بیبسه و قبضه و قشور الباقلاء تحبس البطن بقبضها، و الباقلاء یطلق البطن بجلائه[۱۵۸] و عذوبته. فما کان من القشر مشاکلا لطبیعة دقیقه و جوهره کان أحمد و أفضل کثیرا. و ما کان منه مخالفا لطبیعة دقیقه کان أذمّ و أردأ لأنه مخصوص بتولد الأمغاص و النفخ لما یحدث بینه و بین جوهره و دقیقه من المصارعة و المجاذبة، إذ کان أحدهما یطلب الانحدار و الخروج و الآخر یمنع من الانحدار و یحبس البطن.

و أمّا الدقیق فهو فی جملته علی ضربین: لأن منه ما هو فی طبیعته غلیظا لازوقا. و منه ما لیس کذلک لکنه یکتسب من الصنعة و العمل، من قبل أن کل دقیق نبالغ فی عجنه، و لو کان من أبعد الأشیاء من[۱۵۹] اللزوجة مثل الجاورس فلا بدّ له، إذا بولغ فی عجنه، من أن یصیر لزجا منتنا و لا سیما إذا عجن برطوبة غلیظة مثل رطوبة ماء النخالة و غیره.

فأمّا الدقیق الذی هو بطبعه لزج علک[۱۶۰] فیغذو غذاء کثیرا و یولّد دما لزجا. و أمّا الدقیق الذی یکتسب اللزوجة من الصنعة و العمل فیغذو غذاء أقل و یولّد دما قحلا جافا. و أما ما کان من الدقیق قد استقصی عجنه و نقی من نخالته و قشوره فهو أجود تغییرا فی المعدة، و أسرع نفوذا فی العروق و جولانا فی البدن، و أکثر تغذیة للأعضاء من غیره من الدقیق من قبل أن کله یتشبّه بالأعضاء لأنّه جوهره جوهر محض، إلّا أنه بطیء الانحدار عن المعاء من قبل أنه، لسرعة نفوذه فی العروق، لا یبقی منه فی المعاء

الأغذیة و الأدویة، ص: ۷۵

من الکثرة مقدار ما یثقلها و یؤذیها و یهیجها إلی دفعه بسرعة. و ما کان من الدقیق لم یستقصن طحنه و لم ینقّی من نخالته، فکلما نراه خارجا لا ینحلّ فی الماء، کذلک حاله فی المعدة لأنه لا یبتلّ بسرعة لکنه یبقی صحیحا غیر منهضم و لا ممتاز من نخالته، و کذلک صار عسیر الانهضام بطیء النفوذ فی العروق جدا لأنه یجفو عن أفواه عروق الکبد المتصلة بالمعدة و المعاء. و لهذه الجهة صار سریع الانحدار جدا لجهتین: احداهما أنه لتعذّر انهضامه و بعد نفوذه فی العروق، یبقی منه فی المعاء من الکثرة ما یثقلها و یؤذیها و یهیجها إلی دفعه بسرعة. و الثانیة: لما فی النخالة من قوة الجلاء و الغسل المهیج للمعاء لدفع ما فیها بسرعة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۷۶

الباب التاسع فی الفاکهة

الفاکهة تنقسم قسمة جنسیة علی قسمین: لأن منها البرّیّ و منها البستانی. و کل واحد من النوعین ینقسم قسمین لأن منه ما قد استکمل نضجه و طاب علی شجره، و منه ما هو بعد فجّ غلیظ لم یستکمل نضجه فی شجره و لم یطب. فأردأ الفاکهة و أذمّها غذاء ما لم یستکمل نضجه علی شجره، و یطب، و بخاصّة ما کان منها برّیّا لأن الفجاجة تکسبه یبوسة و غلظا.

و لذلک قال جالینوس: إن ما کان من الفواکه فجّا غیر نضیج فهو أردأ و أذمّ و بخاصة ما کان برّیّا.

و ما کان لیّنا نضیجا فهو أحمد و أفضل و بخاصة ما کان بستانیا. فقد بان من قوة کلامه، أن أحمد الفواکه ما کان نضیجا بستانیا، و کان ما یحویه من القشر رقیقا رطبا لأن ما کان قشره کذلک کان دلیلا علی أن رطوبته الجوهریة أرقّ و ألطف. و ما کانت رطوبته أرقّ و ألطف کان أسرع نفوذا فی العروق و أسهل انقیادا لفعل الطبیعة. و لهذا صار التین أفضل الفواکه التی یحویها قشر و أحمدها غذاء، و بعده العنب. و لذلک قال جالینوس: أنّ ما لان قشره من الفواکه کان أفضل، و ما صلب قشره کان أردأ. و لهذه الجهة صار ما طاب علی شجره و کمل نضجه کان أحمد مما لم یکمل نضجه و لم یطب علی شجره، لأن ما کمل و طاب کان أسرع انحدارا و أخصّ بتلیین البطن و بخاصة متی کان بستانیا. و ما کان فجّا غیر نضیج کان أبطأ انحدارا و أخصّ بحبس البطن و بخاصة متی کان برّیّا، و إن کان غذاء الفواکه فی جملتها یسیرا جدا مذموما غیر محمود.

أمّا قلّته، فللینه و رخاوته و سرعة انحلاله من الأعضاء و قلّة ثباته فیها، و أمّا رداءته و فساده، فلاستحالته إلی العفونة و الفساد بسرعة. و لجالینوس فی هذا فصل قال فیه: إن الفواکه فی جملتها تغذو غذاء یسیرا ردیئا، من قبل أنها إذا انهضمت ولّدت دما ردیئا سریع

العفونـة و الفساد. و لهذه الجهة صارت نافخة مولّدة للفضول الغليظة العسيرة الانحلال من المعدة و المعاء و بخاصة متى بعد انهضامها لأنها إذا لم تنهضم بلغ من استحالتها أن تنتقل إلى كيفيّة رديئة تقارب كيفية السموم لقربها من القوة إلى الفساد، و لا سيّما إذا أخذت بعد الطعام. و ما كان من الفواكه له قشر غليظ يابس صلب فهو أردأ مما كان قشره

الأغذية و الأدوية، ص: ٧٧

ليّنا رطبا لأن غلظ قشره و صلابته يدلّ على جوهر غليظ[۱۶۱] أرضيّ بطيء فى المعدة عسير الانهضام سريع الاستحالة إلى الدخانية فى من كان مزاج معدته مرّيا يابسا و تجويفها خاليا من الطعام، أو إلى العفونـة و البشم فى من كان مزاج معدته مرطوبا و تجويفها مملوءا طعاما، من قبل أنّ كلّ ما كان من الفواكه ليس له قشر غليظ أرضـيّ فليس يخلو من دهنيـة و دسومة بالطبع. و الدهنية فأخصّ الأشـياء بالانتقال إلى الدخانية و حبس المرار، و إلى العفونة و حبس البشم للأسباب التى قدّمنا ذكرها.

و لـذلك قـال جـالينوس: إن مـا كـان من الفواكه قشـره صـلبا جافا فهو أردأ غـذاء، إلّا الأفراد منها، مثل اللوز و الجوز و البنـدق و ما شاكلهـا، و أردأهـا ما كان شـجره برّايا لأنه أيبس و أعسـر انهضاما و أكثر حـدة و أقربها من التشبّه بالسـمائم[۱۶۲]، لمـا فيه من زيادة الحرافة المكتسبة من حرارة هوائه و حدّته و بخاصة متى لم ينضج فى شجره نضوجا كاملا لأن الغلظ و الفساد يلحقه من جميع جهاته و اللّه عزّ و جلّ أعلم.

الأغذية و الأدوية، ص: ٧٨

الباب العاشر الفواكه و سائر الاطعمة و الاشربة التى تبرد بالماء البارد الشديد البرد أو بالثلج

قال المؤلف لهـذا الكتاب: ينبغى أن يحـذر الفواكه كلها و سائر الطعوم البردية الغذاء المولّدة للدم الرقيق، جميع الناس فى كل وقت و على كل حال إلّا فى وقت التعب و السفر فى الحر الشديد عند الحاجة إلى ما يعدّل يبس البدن كله، و يبرّد حرارته. فإنه عند ذلك قد يصلح استعمال الفواكه الرطبـة مثـل التوت و الإجاص و العنب و التين و الخوخ و القثاء و الخيار و البطيـخ و سائر الأطعمـة و الأشـربة الباردة المتخـذة اللبن، إلّا أنه لا يجب أن تسـتعمل دون أن تكتسب برودة من خارج بغسـلها بالماء البارد مرات عـددا و تنقع فيه أيضـا حينا لتكتسب بـذلك بردا يقاوم حرارة البـدن فى ذلك الوقت، إذ ليس فى قوة تبريـدها ما يقاوم حرارة الكبـد و المعـدة فى مثل هذه الحـال، فضـلا عن غيرهمـا من الأعضـاء، على أن المعـدة و الكبـد أول عضوين يلقاهمـا الغـذاء من البـدن. و لـذلك احتاجت إلى أن تكتسب بردا إمّا بالماء الشديد البرد و إمّا بالثلج.

و أمّا الترطيب فإنه يقع من قبل هـذه الأطعمـة فى كل وقت و على كل حال، إذ ذلك من طبيعتها و ذاتها لغلبة الرطوبة المائية عليها. إلّا أنه يجب أن يكون تبريـد كل واحـد من الناس لها على حسب عادته و مزاجه، لأنّ من اعتاد اسـتعمال الثلـج احتاج إلى أن يبرد طعامه بالثلـج، و من كان معتادا لشـرب الماء البارد السائل من العيون أو الماء المبرّد فى هواء بارد، فليس به حاجـة إلى اسـتعمال الثلـج، لكنه يقتصـر على تبريـد طعامه و شـرابه بالماء الشديد البرد السائل من العيون، و الماء المبرّد فى الهواء البارد. و يحذر اسـتعمال الثلج من لم تجر عادته عليه فإنه، و إن لم يتبيّن منه فى أبدان الشـباب على المكان من المضـرّة ما يحسّون به بسـرعة، فإنّ مضـرّته قد تجتمع رويدا رويدا من غير أن يشـعروا[۱۶۳] بها، و تتزيّـد فى أبـدانهم قليلا قليلا حتى إذا جاوزوا شـرخ[۱۶۴] الشـباب و صـاروا إلى سن الكهول، وقعوا فى أمراض يعسـر برؤهـا و لا ـ يبرءون منها أصـلا، إمّا من علل الأحشاء، و إمّا من علل المفاصل، و إمّا من علل العصب لأن الثلج إنما ينال من أبدان الناس أضعف أعضائها بالطبع و أقربها حسا.

الأغذية و الأدوية، ص: ٧٩

الباب الحادى عشر فى البقول

أمّا البقول فتنقسم فی جنسها على قسمين: و ذلک أن منها البریّ النابت فی المواضع العالیة المشرفة القویة الیبس، و منها البستانی النابت فی المواضع الرطبة الکثیرة الریّ الغریزیة المیاه. و ما کان منها بستانیا کان غذاؤه أفضل و انهضامه أسرع، و نفوذه فی العروق أسهل، إلّا أنه أبعد من التشبه بالأعضاء لأن الغذاء السریع التشبّه بالأعضاء یحتاج إلى فضل تلیین لیسهل انعقاده بسرعة.

و أمّا ما کان بریّا فإنه بالإضافة إلى البستانی أیبس و أجفّ کثیرا، و لذلک صار انهضامه أعسر و نفوذه فی العروق أبعد و غذاؤه أردأ، إلّا أنه إذا تمّ انهضامه فی المعدة و الکبد جمیعا کان إلى التشبّه بالأعضاء أقرب لما فیه من فضل الیبس و سرعة القبول للانعقاد.

و لجالینوس فی هذا فصل قال فیه: إن البقول البریّة ردیئة الغذاء لأنها أشدّ یبسا و حرافة. و لذلک قال الفاضل أبقراط: إن ما کان من النبات و الحیوان فی المواضع الحارة الجافّة کان غذاؤه قحلا جافا بعید الانهضام عسیر النفوذ فی العروق، إلّا أنه أقرب إلى التشبّه بالأعضاء لما بینهما من مجانسة الیبس.

و ما کان فی المواضع اللّینة الکثیرة الریّ کان أسرع انهضاما و أسهل فی النفوذ فی العروق، إلّا أنه أبعد من التشبّه بالأعضاء لما فی الرطوبة الغریزیة من بعد الانعقاد بسرعة بالطبع. و أمّا الدم المتولّد من النوعین جمیعا فرقیق مائیّ قلیل البقاء فی الأعضاء سریع الانحلال منها. و لذلک صار غذاؤه یسیرا مذموما. و قد یعمّ النوعین جمیعا کثرة النفخ و القراقر و بخاصّة إذا بعد انحدارهما.

و لجالینوس فی البقل فصل قال فیه: و لیس یصل إلى البدن من غذاء البقل إلّا أقلّ ذلک. و أفضل البقل فی تولید الدم المحمود الخسّ لأنه یولد دما یقرب من الدم الغریزی. و من بعده فی ذلک الملوخیّة و بعدها القطف و البقلة الیمانیة و الرجلة و الحماض. و له فصل آخر فی البقل قال فیه: إن ما کان من البقل فی طبیعته أصلب، فإذا طبخ لان و صار أسرع انهضاما. و ما کان فی طبیعته هشّا فإذا طبخ صلب و صار کالسیور و عسر انهضامه کالذی یعرض للکراث إذا طبخ.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۸۰

و قد ینقسم البقل قسمة ثالثة[۱۶۵] على قسمين: و ذلک أن منه ما جلّ جوهره و محمود غذائه فی ما کان بارزا من الأرض، أعنی الورق و القضبان مثل الخسّ و الهندباء و الکرنب و ما شاکل ذلک مما کان أصله الغائر فی الأرض لیس بقوی. و منه ما جلّ جوهره و محمود غذائه فی أصله الغائر فی الأرض مثل الجزر و الفجل و القلقاس و الشلجم و ما شاکل ذلک.

و السبب فی ذلک أن الطبیعة ربما کان أکثر قصدها فی بعض النبات تغذیة قضبانه و قلوبه، فتصرف أکثر عنایتها إلیها و یقوى فعلها فیها فتستلب القضبان و القلوب بطبعها جوهر الغذاء و محموده، و لا یبقى للأصل من الغذاء إلّا أیسر ذلک مما کانه عندها نفایة الغذاء مما لم یکمل نضجه و هضمه. و ما کانت هذه حاله من النبات کان قضبانه أطول و قلوبه أعظم و ثمرته أغزر. و ربما کان قصد الطبیعة تغذیة الأصل و تربیته، فتصرف أکثر عنایتها إلیه و یقوى فعلها فیه فیحتوی الأصل بطبعه على جوهر الغذاء و محموده، و تقذف بما فضل من غذائه مما کانه عندها نفایة الغذاء إلى الورق و القلوب، کالذی نشاهده من فعل الطبیعة فی الحیوان لأنّا نجدها دائما تقذف بفضل غذاء الأعضاء إلى ظاهر البدن و تولّد منه أشیاء لیست باضطراریة مثل العرق و الصوف و الشعر و الریش و فلوس السمک[۱۶۶] و غیر ذلک. و لذلک، صار غذاء ما کان من السمک له فلوس أفضل و أحمد مما کان لا فلوس له لأنّ نفایة غذائه یتصرّف إلى فلوسه، و یبقى غذاؤه خالصا. و من قبل ذلک صار أصل هذا النوع من النبات دائم العظم فی کل زمان حتى فی الشتاء فضلا على غیره من الأزمنة.

و أمّا قضبانه و ورقه فإنها لا تکاد أن تنبت و لا تنمو، إلّا فی زمان الربیع فی الوقت الذی تثور فیه جمیع الأشجار. و لهذا ما صار کل نبات یکون فی أصله غذاء للناس لا یکاد أن یکون فی بزره غذاء.

و کل نبات یکون فی بزره غذاء لا یکاد أن یتغذى بأصله. و لذلک قال جالینوس أنه لا یؤکل أصل کل نبات کما لا یؤکل نبات کل أصل. و لرجل من الأوائل یقال له میثنساوس من أهل أثینیا فی هذا فصل قال فیه: إن کل نبات یؤکل منه أصله فبزره لا یکاد أن یؤکل، و کل نبات یؤکل منه بزره فأصله لا یکاد أن یؤکل. و من أجل ذلک وجب أن یمتحن کل واحد من أجزاء النبات على

الانفراد بالذوق و الشم ليقف على مزاجه و يعرف المحمود منه للأكل من غير المحمود مثال ذلك: أنّا متى وجدنا شيئا حرّيفا علمنا، لما بيّنّا آنفا من فعل الحرارة حيث قلنا: أن من شأنها أن ترقّ دم من كان بلغمانيا و تصيّره مائيا. و تحرق دم من كان صفراويا و تصيّره سوداويا حريفا، و تحجّر فضول الكلى و المثانة و تولّد منها حجارة و حصى.

و متى وجدنا شيئا تفها لا طعم له، علمنا أيضا أنه مذموم من جهة أخرى لأنه يولّد خلطا بلغمانيا و يرخّى المعدة و يغثى. و متى وجدنا شيئا لزجا، وقفنا على غلظه و بعد انهضامه. فإذ ذلک كذلک، فقد بان أن كلّ نبات حريف فمذموم الغذاء ردىء. و أردأ ما فيه أصله لأن الأصل من كل نبات أحرّ و أيبس و أعسر

الأغذية و الأدوية، ص: ٨١

انهضاما[۱۶۷] من الورق، إلّا أنه قد يختلف فى كثرة فساده و نقصانه على حسب عظمه من صغره، و لينه من صلابته لأن من النبات ما يكون بعد فى الزيادة و النمو، و منه ما قد تمّ و انتهى فى زيادته إلّا أنه بعد طريّا ليّنا، و منه ما قد عصا و صلب و قارب الجفاف.

فما كان منه بعد فى النموّ، فلغلبة المائية عليه، صارت قوته أضعف و فعله أنقص. و لذلک بعد من الأشياء الملطفة إلّا أنه، و إن كان كذلک، فإن أفضل ما فيه ورقه لأن الورق من كل نبات أقل حرافة و جفافا من الأصل بالطبع. و ما كان منه قد انتهى فى النمو أو تمّ، إلّا أنه بعد طرى رخص، فإنه لنقصان رطوبته عن النوع الأول قليلا و زيادة يبسه، تزيد قوته و يقوى فعلها، و يزول عن حدّ ما يلطف إلى حدّ ما يسخن و يجفف. و لذلک وجب ألّا يستعمل أصل هذا النوع أصلا إلا عند الضرورة و الحاجة إليه على سبيل الدواء فى تلطيف فضول غليظة فى البدن و لا يتخذ أيضا إلا بعد أن يسلق بماء و شىء من خلّ و تكسر حدّة حرافته بالزيت و غيره من الأدهان الملينة.

و أمّا ما عصى و صلب و قارب الجفاف، فقد زال عن حدّ الغذاء و حدّ الدواء لأنه قد انتقل من حدّ ما يسخن إلى حدّ ما يحرق و يفرّق الاتصال. و لذلک وجب أ لا- يقرب لا أصله و لا ورقه، من قبل أنه لما كان قد انتهى فى النمو و تمّ، إلّا أنه بعد طرى رخص أقوى فعلا- و أظهر تأثيرا مما كان بعد مما قد انتهى فى النمو، لنقصان رطوبته عنه، وجب أن يكون ما قد عصى و صلب و قارب الجفاف أقوى فعلا و أظهر تأثيرا مما قد انتهى فى النمو، إلّا أنه بعد طرى رخص، و من قبل ذلک صار مذموما جدا معدودا من الأشياء المحرقة.

فأمّا ما كان من النبات تفها لا طعم له، فإنه دالّ على غلبة الرطوبة على مزاجه. و لذلک صار أردأ ما فيه ورقه لغلبة الرطوبة على الورق بالطبع. و لهذا صار مرخيا للمعدة مهيجا للغثى و القىء مولّدا للرطوبات البلغمانية. و من قبل ذلک وجب أن نتوقى الإكثار منه حتى ينبغى أن نتوقّى الإكثار من ورق السلق فضلا عمّا سواه، على بعد السلق من توليد البلغم لما فيه من البورقية اليسيرة. و لهذا وجب أن نلتمس الحيلة فى إصلاح ما كانت هذه حاله بأن يكسب طعما نستلذّ به و يطيب بالخل و المرى و الأبازير لقوته النشّافة كيلا يكون كريها فيغثى.

و قد ينقسم أصل هذا الضرب من النبات على ضربين: و ذلک أن منه ما ينبت فى أراض يابسة جافة قليلة المياه مثل الكمأة و ما شاكله. و منه ما ينبت فى أراض لينة رخوة كثيرة الرطوبة و العفونة مثل الفطر و ما شاكله. فما كان منه نابتا فى أراض جافة قليلة الرطوبة كان أفضل و أحمد و أقلّ غائلة و أبعد من الفساد مما كان نابتا فى أرض لينة رخوة كثيرة الرطوبة و العفونة. و لذلک صارت الكمأة أفضل و أقل غائلة و أبعد من الدم و الفساد من الفطر كثيرا، لأن الكمأة نباتها فى أراض جافة يابسة و تغتذى بماء

الأغذية و الأدوية، ص: ٨٢

المطر، و الفطر فأكثر نباته فى أراض رخوة لينة و يغتذى بماء مستنقع كثير العفونة.

و لذلک قال جالينوس: إن كل نبات لا نتبيّن فى طعمه حرافة و لا تلذيع و لا طعم غير ذلک سوى التفاهة فهو ردىء بالطبع و أردأها كلها الفطر لرداءة أرضه، و فساد رطوبته المغذية له، و عفونتها. و من أجل ذلک صار خبيثا جدا و بخاصة متى كان نباته بالقرب من

شجر الزيتون لأن أعظم ضرره أن يحدث اختناقا للزوجته و عفونة رطوبته، و الزيتون فيكسبه حدّة و غلظا و لدونة و بعد انحلال. فإذا استفاد ذلک منع ما فيه من اللزوجة و الغلظ عسر انحلال الخناق الحادث عنه و احتدّ، و صار فی عداد الأمراض الحادة جدا، أو إلی أمر يؤدی صاحبه إلی الهلاک.

الأغذية و الأدوية، ص: ۸۳

الباب الثانی عشر القول فی الحيوان

الحيوان ينقسم قسمة أولية علی ثلاثة ضروب، لأن منه أرضی و هوائی و مائی. و ذلک أنه لا يشکّ أحد من الطبيعيين أن العناصر التی يتولّد منها جميع الحيوان و النبات أربعة، أعنی النار و الهواء و الماء و الأرض. و أن منها عنصرين خفيفين يتحرکان صعدا و هما النار و الهواء، و عنصرين ثقيلين يتحرکان سفلا و هما الأرض و الماء. و أن لکل واحد من هذه الأربعة غايتين: غاية علوا، و غاية سفلا و حالة متوسطة بين هاتين الغايتين. و أن المرتبة العليا من العنصرين الخفيفين ألطف و أفضل و أسرع حرکة إلی العلوّ، و المرتبة السفلی دونها فی الفضل و اللطافة لأنها أثقل و أبطأ حرکة، و المرتبة المتوسطة آخذة من الحاشيتين بقسطها.

و أما العنصران الثقيلان[۱۶۸] فإن المرتبة العليا من کل واحد منهما، و إن کانت أخفّ و ألطف، فإنها أبطأ حرکة إلی غايتها و تمامها، لأن غايتها و تمامها الوصول إلی المرکز، و لطافتها و خفّتها تمنعانها من الهبوط بسرعة. و لذلک نسبت إلی الثقل و الغلظ لأنها أبطأ حرکة. و أما المرتبة السفلی منها، فإنها و إن کانت أغلظ و أثقل، فإن حرکتها إلی غايتها و تمامها أسرع لأنها بثقلها تهبط بسرعة و تصل إلی تمامها و غايتها من قرب. و لذلک ما قيل أنها أفضل من المرتبة العليا و ألطف لأنها أسرع وصولا إلی موضعها بالطبع. و لهذا ما صارت المرتبة العليا من العنصرين الثقيلين دون المرتبة السفلی فی الفضل و الشرف.

و أمّا المرتبة المتوسطة بين هاتين الغايتين، فآخذة[۱۶۹] أيضا من الحاشيتين بقسطها. فإذا امترجت هذه الأجزاء و المراتب بعضها ببعض و اختلط الفاضل بالخسيس، و الثقيل بالخفيف، و الحار بالبارد، و الرطب باليابس، حدث بينها هذه الألوان و اختلفت المکوّنات علی حسب مقادير الأجزاء الممتزجة فی اعتدالها و زيادة بعضها علی بعض، و نقصان بعضها عن بعض. فما کان منها مرکبا من مواد قد غلب عليها العنصران الثقيلان[۱۷۰] يکون منها المکوّنات اللازمة لمکانها من الأرض مثل الأشجار و النبات. و ما کان منها مرکبا من مواد قد غلب عليها العنصران الخفيفان[۱۷۱] يکون منها الأجرام المتحرکة حرکة مکانية،

الأغذية و الأدوية، ص: ۸۴

مثل الحيوان المشّاء المتنقل من مکان إلی مکان. و ما کان مرکبا من مواد قد تساوی فيها العنصران الخفيفان[۱۷۲] و العنصران الثقيلان[۱۷۳] معا، يکون منها الأجرام البطيئة الحرکة مثل الأصداف و ما شاکلها.

و لذلک صار فی الأصداف مشاکلة لما کان له حسّ و ما ليس له حس، لأنه قد يقع فی الحيوان من الاختلاف فی الثقل و الخفّة علی حسب موضع کل واحد منها من المرتبة العليا و المرتبة السفلی من العنصرين الخفيفين و العنصرين الثقيلين.

و ذلک أن ما کان من الحيوان مرکبا من مواد قد غلب عليها المرتبة العليا من العنصرين الخفيفين، خفّ و لطف و صار طيارا لازما للهواء.

و ما کان منها مرکبا من مواد قد غلب عليها المرتبة السفلی من العنصرين الخفيفين، تحرّک حرکة خفيفة و صار دبّابا.

و ما کان مرکبا من مواد قد غلب عليها المرتبة الوسطی من العنصرين الخفيفين، توسطت حرکته و صار مشّاء.

و ما کان من الحيوان مرکبا من مواد قد غلب عليها المرتبة السفلی من العنصرين الخفيفين و المرتبة العليا من العنصرين الثقيلين، لزم البحور و الأنهار و کان مأواه الماء، ذلک لغلبة رطوبة الماء علی مزاجه، لأن کل حيوان مشتاق إلی عنصره و أصله الذی تکوّن منه. و لذلک صار کل حيوان مزاجه قريبا من نبت من النبات أو حيوان من الحيوانات کان غذاؤه و قوامه من ذلک النبات أو الحيوان

المشاكل لمزاجه. و كل حيوان منافر لمزاج نبت من النبات أو حيوان من الحيوان، كان ذلك الحيوان عدوه و قاتله.

فإن قال قائل: و كيف أمكن أن يكون مزاج حيوان من الحيوان مشاكلا لمزاج نبت من النبات و الحيوان عندك مركب من مواد قد غلب عليها العنصران الخفيفان[۱۷۴]، و النبات مركب من مواد قد غلب عليها العنصران الثقيلان[۱۷۵].

قلنا له: إن فى معارضتك الجواب على ما ذكرت لأنك لم تقل أنّا قلنا: أن الحيوان مركب من العنصرين الخفيفين فقط، بل إنما قلنا: أنّا قلنا أن الحيوان مركب من مواد قد غلب عليها العنصران الخفيفان[۱۷۶]، و ليس فى قولنا: أن الحيوان مركب من مواد قد غلب عليها العنصران الخفيفان[۱۷۷] ما سلبنا المواد العنصرين الثقيلين[۱۷۸]، لأنّا إنما نسبناها إلى الأغلب عليها، لأنه لو أمكن أن تكون المواد التى تركّب منها الحيوان معرّاة من العنصرين الثقيلين، لعدم الحيوان العظام المركبة من مواد قد غلبت عليها الأرضيّة و الرطوبات المركبة من مواد قد غلبت عليها المائية. و لعدم أيضا القوة الماسكة التى هى باردة يابسة مشاكلة لطبيعة الأرض، و كذلك القوة الدافعة التى هى باردة رطبة مشاكلة لطبيعة الماء.

الأغذية و الأدوية، ص: ۸۵

فقد بان إنما نسبنا المواد إلى الأغلب عليها، و إن كانت غير خارجة من الكل. ففيما أتينا به إثبات على أن من الحيوان ما هو مشاكل لمزاج نبت من النبات، و منافر لمزاج حيوان من الحيوان.

و لذلك صار من الحيوان و النبات ما هو غذاء للإنسان، و منه ما هو قاتل له، و منها ما هو مؤذ غير قاتل.

و من قبل ذلك أجمعت الأوائل على أن الحيوان فى جنسه ينقسم قسمين، لأن منه ما هو غذاء للإنسان، و منه ما ليس بغذاء. و ما ليس بغذاء فينقسم قسمين: أحدهما: منافر لمزاج بدن الإنسان و مضاد له، إمّا بإفراط حرّه مثل الحيات و؟؟؟ و الذّراريح[۱۷۹]، و إمّا بإفراط برده مثل العقارب و الرّتيلاء. و الآخر:

مخالف لمزاج بدن الإنسان من غير مضادة و لا منافرة مثل القنافذ و الثعالب و الأرانب و ما شاكل ذلك مما غذاؤه فاسد مذموم و ليس بقاتل. و يستدلّ على ذلك من زفورة لحمها و قربه من النتن.

و كذلك قال جالينوس: أىّ حيوان كان لحمه زفرا أو منتنا فهو بعيد من مزاج بدن الإنسان، و أىّ حيوان لم يكن فى لحمه زفورة و لا نتن و لا رائحة مؤذية، ليس مزاجه ببعيد من مزاج بدن الإنسان. فقد بان و اتّضح أن من اللّحمان ما هو غذاء للإنسان لمشاكلته لمزاجه و قربه من طباعه مثل الجدى و الضأن و ما شاكل ذلك. و منها ما هو قاتل[۱۸۰] له لمنافرته لمزاجه، و مضادّته لطباعه مثل الحيات و الأفاعى و العقارب. و منها ما هو بمنزلة الدواء لمخالفته لمزاجه لأنه يسخن و يبرد أكثر من المقدار الطبيعى من غير إفراط و لا منافرة للطباع مثل القنافذ و الثعالب و الأرانب.

فأمّا الحيوان المغذّى للإنسان فينقسم قسمة جنسية على قسمين، لأن منه البرىّ و منه الأهلى.

فأمّا البرىّ فهو أسخن و أيبس كثيرا إلّا أنه يختصّ بأربع خواص، يحمد منها من جهة، و يذم من أخرى، أحدها: أنه لحرارة هوائه الذى يأوى فيه، و غلبة اليبس على مزاجه، استحرّ[۱۸۱] و جفّ و رقّ دمه و لطف.

و الثانية: أنه لعوزه الماء و النبات دائما قلّ أكله و شربه، و لذلك قلّ شحمه و نقصت فضول بدنه. و الثالثة:

أنه لجفاف غذائه و غلبة اليبس عليه، صلب لحمه و قلّت زهومته[۱۸۲] و زفورته، و يستدلّ على ذلك أنه يبقى بعد ذبحه زمانا من غير أن يفسد و لا يتغيّر. و الرابعة: أنه لدوام تعبه و كثرة حركته، تخلخل جسمه و فنيت أكثر رطوبته الجوهرية و صار لحمه و غذاؤه قحلا جافا بعيدا[۱۸۳] من اللّذاذة عسير النفوذ فى العروق. و لهذه الخواص اللازمة له صار غذاؤه محمودا من جهة و مذموما من جهة.

فأمّا الجهة التى يحمد منها فلشيئين: أحدهما: أنه إذا انهضم فى المعدة و الكبد جميعا كان الغذاء المتولّد عنه قليل الفضول سريع التشبّه بالأعضاء بعيد الانحلال منها. أمّا قلّة فضوله، فلقلّة شحمه و كثرة ما يتحلّل من رطوبات بدنه بدوام حركته و كثرة تعبه. و أمّا سرعة تشبهه بالأعضاء و بعد انحلاله منها، فلقلّة رطوبته و صلابة لحمه.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۸۶

و لذلک قال الفاضل أبقراط: ما کان من الحیوان و النبات فی مواضع حارة یابسة، کان أسخن و ألطف و أسرع إلی التشبّه بالأعضاء إلّا أنه عسیر النفوذ فی العروق و الجولان فی البدن لأن سرعة نفوذه فی العروق تحتاج إلی رطوبة یسیل بها و ینماع. و ما کان من الحیوان فی مواضع رطبة، کان أرطب و أسرع نفوذا فی العروق، إلّا أنّه عسیر التشبّه بالأعضاء قریب الانحلال منها لأن سرعة التشبّه بالأعضاء تحتاج إلی یبوسة یسهل بها انعقاده و انقلابه إلی الصلابة بسرعة.

و أمّا الوجه الذی یذمّ منه فإنه لقحل لحمه و جفافه، صار عسیر الانهضام بعید النفوذ فی العروق، یولد غذاء جافا قلیل الرطوبة. و لذلک صار أقل لذاذة من الحیوان الأهلی کثیرا. و لجالینوس فی هذا فصل قال فیه: إن جمیع الحیوان البریّ مقصّر عن الحیوان الحضری فی اللذاذة و کثرة الغذاء ما خلا الماعز فقط، فإنه متی کان برّیا کان ألذّ طعما و أکثر غذاء و أفضل لأنه فی دوام حرکته و کثرة تعبه یرقّ دمه و یتخلخل بدنه و تتفتّح مسامّه و تتحلّل منها الرطوبات التی هی علّة لزهومته و زفورته، و یکتسب بذلک عذوبة و لذاذة لا توجد فی الحضری من الماعز.

و للفاضل أبقراط فی هذا فصل قال فیه: إن لحم الماعز لیس بالمحمود لا فی کثرة الغذاء و لا فی جودة الهضم و بخاصة متی کان من حیوان کبیر، من قبل أن الدم المتولّد عنه أسخن و أخفّ من المعتدل إلّا أن یکون الحیوان خصیّا أو رضیعا أو بریّا. لأن الخصیّ تقلّ حرافته و یلین لحمه و یرطب و یستفید عذوبة و لذاذة. و أمّا الرضیع فإنه یکتسب من اللبن حرارة جوهریة و رطوبة محمودة معتدلة[۱۸۴] و یعتدل بها یبس مزاجه و یکتسب بها عذوبة و لذاذة و یجود هضمه و یصیر موافقا لمن کان مزاجه حارا[۱۸۵] یابسا. و أمّا البریّ[۱۸۶]، فلقوّة حرکته و دوام تعبه و لطافة هوائه، یرقّ دمه و یلطف و تتخلخل مسام بدنه و تتحلّل منها رطوبته الموجبة للعفونة و الفساد و تزول عنه زهومته و زفورته و یصیر عذبا لذیذا سریع الانهضام. و زعم الفاضل أبقراط أن هذه الخاصة لازمة للماعز دون غیره من الحیوان، لأن جمیع الحیوان الحضری ألذّ طعما و أکثر غذاء و أفضل و أحمد من الحیوان البریّ ما خلا الماعز فإنه واقع بعکس ذلک و ضده.

و أما الحیوان الأهلی، فإنه أقلّ حرارة و أکثر رطوبة من الحیوان البریّ. و لذلک صار أحمد کثیرا إلّا أنه یختص بأربع خواص. أحدها: أنه، لضعف حرارة هوائه الذی یأوی فیه و کثرة رطوبته لما یظلّه من حرارة الشمس من السقوف و الأشجار و غیر ذلک، قلّت حرارة مزاجه و زادت رطوبته و کثرت لزوجته و غلظ لحمه و بعد انقیاده لفعل الطبیعة و عسر انهضامه[۱۸۷] فی المعدة و الکبد جمیعا. و ذلک أن لیس فی قوة هوائه الذی یأوی فیه من الأشجار ما یرقّ دمه و یلطّفه. و لذلک ثبت علی لزوجته و غلظه.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۸۷

و الثانیة: أنه، لقلّة حرکته و دوام سکوته، ضاقت مسام بدنه و قلّ ما یتحلّل منها من الرطوبات الغلیظة. و لذلک استرخی لحمه و لان و رطب و سهل نفوذ الغذاء المتولّد عنه فی العروق بسرعة.

و الثالثة: أنه، لکثرة أکله و شربه لإمکان المزارع و المراعی و المیاه له فی کل وقت و زمان، غزر شحمه و کثرت فضول بدنه.

و الرابعة: أنه، لرط؟؟؟ و کثرة مائیته، لان لحمه و استرخی، و یستدل علی ذلک من الشاهد لأنه لا یبقی بعد ذبحه إلا الیسیر من الوقت حتی یتغیر و یفسد.

و لهذه الخواص اللازمة له، صار غذاؤه محمودا من جهة و مذموما من جهة. أما الجهة التی یحمد لها فلأنه إذا انهضم فی المعدة و الکبد جمیعا، کان غذاؤه کثیرا لذیذا سریع النفوذ فی العروق و الجولان فی البدن. و أما الجهة التی یذمّ منها، فإنه لکثرة رطوبته و لزوجته صار کثیر الفضول بطیء الانهضام فی المعدة و الکبد جمیعا عسیر التشبّه بالأعضاء، عسیر الانحلال منها. أما بعد تشبّهه بالأعضاء فلکثرة رطوبته إذ کان من شأن الرطوبة البعد من الانقلاب إلی الصلابة بسرعة، من قبل أن الطبیعة تحتاج فی نشف الکثیر من الرطوبة إلی مدة أطول من المدة التی تحتاج فیها إلی نشف القلیل من الرطوبة. و أمّا قلّة بقائه فی الأعضاء فلرخاوة رطوبته و سرعة

انحلالها.

و لـذلک نسبت الأوائل الحیوان الأهلی إلی قلّـهٔ الغـذاء بالعرض، و الحیوان البریّ إلی کثرهٔ الغـذاء بالعرض أیضا، من قبل أنّ الحیوان الأهلیّ، و إن کان أکثر غـذاء بالطبع، فإنّ غذاءه[۱۸۸] لما کان سـریع الانحلال من الأعضاء صارت الأعضاء تخلو منه بسرعهٔ و تحتاج إلی غـذاء مسـتأنف، فیقوم ذلک مقام قلّهٔ الغذاء. و أمّا الحیوان البریّ فإنه، و إن کان أقلّ غذاء بالطبع، فإن غذاءه[۱۸۹] لما کان بطیء الانحلال من الأعضـاء لصـلابته و بعـد انقیـاده، طال لبثه فی الأعضاء و اسـتغنت عن غـذاء مسـتأنف بسـرعهٔ، فقام ذلک لها مقام کثرهٔ الغـذاء. و لـذلک صـار الحیوان البریّ أفضل لشـدّهٔ الأعضاء و قوّتها، و الحیوان الأهلی أفضل لبقاء الصـحهٔ و اسـتدامتها. إلّا أنه ینقسـم ثلاثـهٔ أقسام، و ذلک أن منه ما مراعاه فی المواضع الرطبهٔ الکثیرهٔ المیاه، و منه ما مرعاه فی الجبال و المواضع الجافّهٔ القلیلهٔ الریّ، و منه ما یعلف و یسمّن فی المنازل و الدّور.

فمـا کـان مرعـاه فی المواضع الرطبـهٔ الکثیرهٔ المیاه، کان فی جمیع ما وصـفناه به من کثرهٔ الغـذاء و عسـر الانهضام فی المعـدهٔ و الکبد جمیعا و سـرعهٔ نفوذه فی العروق و بعـد تشـبّهه بالأعضاء و قلّهٔ لبثه فیها أکثر و به ألیق کأنه بذلک أوحد و أخصّ للأسـباب التی قدمنا ذکرها.

و أمّا ما کان مرعاه فی الجبال و المواضع القلیلهٔ المیاه و الریّ، فإنه فی جمیع حالاته متوسط[۱۹۰]

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۸۸

بین الحیوان البریّ و الحیوان المائی، و لذلک صار فی کثرهٔ غذائه و قلّته، و سرعهٔ انهضامه و بطئه، و تشبّهه بالأعضاء و ثباته فیها، علی حال توسط و اعتدال. و من قبل ذلک صار لحمه أفضل اللّحمان و أعدلها و أوفقها لبقاء الصحهٔ و دوامها، و شدّهٔ الأعضاء و قوّتها معا.

و أمّا مـا یعلف و یسـمّن فی المنازل و الـدّور، فإن لحمه أکثر اللّحمان لزوجـهٔ و غلظا، ذلک لکثرهٔ رطوبـهٔ هوائه و قلّـهٔ حرکته و دوام سکوته و کثرهٔ أکله و شـربه و فساد غذائه و غلظه. و لذلک صار أکثر اللحمان لزوجهٔ و فضولا و فسادا، و أعسـر انهضاما فی المعدهٔ و الکبد جمیعا، إلّا أنه إذا قویت الطباع علیه و انهضم فی المعدهٔ و الکبد غذی غذاء کثیرا قویّا عسیر الانحلال من الأعضاء لکثرهٔ غلظه و لزوجته.

و لذلک قال الفاضل أبقراط: أنه لا یجب أن یقتصر علی معرفهٔ طبیعهٔ شیء من الحیوان و کمیّهٔ غذائه و کیفیّهٔ استمرائه من نوعیته فقط دون الفحص عن موضعه و مرعاه و کیفیّهٔ هوائه فی الرطوبهٔ و الیبوسهٔ و مقدار حرکته و سکوته.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۸۹

الباب الثالث عشر فی السبب الذی له اختلفت اللحمان فی جودهٔ غذائها و رداءته و سرعهٔ انهضامه و بطئه

اشارهٔ

أمّا اختلاف غذاء الحیوان فی جودته و رداءته و سرعهٔ انهضامه و بطئه، فیکون لوجوه ستّهٔ:

أحـدها: مزاج الحیوان فی نفسه و طبیعته. و الثانی: مقـدار سـنّه و مقـدار مـدهٔ زمانه. و الثالث: طبیعـهٔ غـذائه و مرعاه. و الرابع: سـمنه و هزاله. و الخامس: الوقت الحاضر من أزمان السنهٔ. و السادس: صنعته و عمله.

و قبـل أن نبتـدیء بالفحص عن کل واحـد من هـذه الأبواب و ننبیء عن خاصـته و رسـمه، فیجب أن نقـدم القول بالفرق بین الـذکر و الأنثی من الحیوان و ما لیس بـذکر و لا أنثی أعنی الخصـیّ. فأقول: إنه لا یشک أحد من الطبیعیّین أن الذکر من کل حیوان أسـخن و أجفّ و أقلّ رطوبـهٔ و لزوجـهٔ و ألطف غـذاء من الأنثی، و الأنثی بعکس ذلک. و لهذه الجهـهٔ صار اللحم من کل ذکر ألطف و أسـرع انهضامـا و أفضـل غـذاء من الأنثی خلا الأنثی من الماعز فإنها أفضل من الـذکر و أحمـد بالطبع، من قبل أن الماعز فی طبیعته یابس و

الـذكر من كل حيوان كـذلك. فإذا اجتمع فى الماعز اليبس من الثلاث جهات، أعنى يبس مزاجه و يبس نوعيته و يبس أنه ذكر، صار لحمه ليفيّا شبيهـا بلحم الهرم من كل حيوان. و أما الأنثى فإنها، لما كانت فى طبيعتها أرطب و ألين لحما، اعتـدل يبس مزاجها النوعىّ بمزاجهـا الخاصىّ و صار لحمها أفضل و أسرع انهضاما، إلّا أن يكون الـذكر من الماعز رضـيعا، فلا يقال أنه مـذموم، ذلك لاكتسابه الرطوبـة المحمودة من اللبن. غير أن الأنثى فى الجملـة إذا ساوت الذكر فى السنّ و الرّضاع، كانت أفضل لا محالة، من قبل أن الرطوبة التى اكتسبها الذكر من اللبن فصار بها فاضلا، قد اكتسبتها الأنثى أيضا من اللبن و ازدادت بها فضلا عن فضلها.

فإن عارضنا معترض بالبقر و قال: فلم لا كانت الأنثى من البقر أيضا أفضل من الذكر، و البقر فى طبيعته أشدّ يبسا من الماعز؟.

قلنـا له: من قبل أن لحم البقر أغلظ و أعسـر انهضاما و أبعـد من الانقياد لفعل الطبيعـة، و الأنثى من كل حيوان كـذلك. فإذا كان البقر أنثى، اجتمع له الغلظ و عسر الانهضام من الجهتين، و صار لحمه

الأغذية و الأدوية، ص: ۹۰

مـذموما. و الـذكر لمـا كـان من كل حيوان، بالإضافة إلى نوعه أسـرع انهضاما لزيادة حرارته بالطبع، صار أفضل من الأنثى فى سـرعة الانهضام. فأمّا فى جودة الغـذاء فليس هو بأفضل منها، من قبل أن رطوبـة الأنثى مما يعدل يبس مزاجها النوعىّ و يحسن غذاءها. و من أجل ذلك صار الذكر من البقر إذا كان رضـيعا أفضل غذاء و أحمد مما كان منه غير رضـيع. ذلك لما يكتسبه من الرطوبة المحمودة من اللبن فيعتدل بها مزاجه و يرطب.

و أمـا الخصـىّ من كل حيوان، فهو فى مزاجه متوسط بين مزاج الأنثى و مزاج الـذكر من نوعه الـذى هو منه. و لـذلك صار فى فعله و انفعاله على حالـة متوسـطة بين فعل الذكر و انفعاله، و فعل الأنثى و انفعالها، من قبل أنه و إن كان فى أصل ميلاده ذكرا، فقد زال عنه عضو شـريف و أصل قوى لجوهر الحرارة الغريزيـة. و لـذلك نقصت حرارته و زالت عن مقدار حركة الذكر قليلا. و لهذه الجهة صار مزاجه متوسـطا بين مزاج الذكر و مزاج الأنثى و فعله كذلك لأنه أقلّ إسـخانا للأبدان من الذكر، و أكثر فى ذلك[۱۹۱] من الأنثى. و كـذلك هو أيضـا أبطأ انهضاما من الـذكر و أسـرع فى ذلك من الأنثى. و بهـذا الوزن و القياس صار الـدم المتولّـد عنه أفضل من دم الأنثى و أقلّ فضـلا من دم الذكر، و صار غذاؤه كذلك، إلّا فى الماعز فقط فإن غذاء الخصـىّ منه أفضل من غذاء الذكر و أقل فضـلا من غذاء الأنثى.

و إذ أتينا على ما أردنا شـرحه من الفرق بين طبيعـة الـذكر و الأنثى من كل حيوان، و طبيعة ما ليس بذكر و لا أنثى، فلنرجع إلى ما كنّا وعـدنا به من الإخبار عن الوجوه التى منها اختلف غـذاء الحيوان فى جودته و رداءته و سـرعة انهضامه و إبطائه، و نجعل ابتداء كلامنا فى المزاج إذ كان أسبق فى الطبع و أولى بالتقدم على غيره.

الأغذية و الأدوية، ص: ۹۱

فى اختلاف غذاء الحيوان من قبل مزاجاتها و طبائعها

أمّا مزاج الحيوان فيختلف على ثلاثة ضـروب: و ذلك أنّ منه ما هو فى طبيعته معتدل فى رطوبته و يبسه إلّا أنه يكون على ضربين، إمّا بـاردا مثـل الرضـيع من الماعز، و إمّا حارا مثل الفتىّ من الضأن. و منه ما الغالب على مزاجه اليبوسـة إلّا أنه أيضا على ضـربين، إمّا حارّ مثـل الهرم من الضـأن، و إمّا بارد مثل الفتىّ من الماعز. و منه ما الغالب على مزاجه الرطوبـة، إلّا أنه أيضا يكون على ضـربين[۱۹۲] فما كـان من الحيوان فى طبيعته متوسـطا بين الرطوبـة و اليبوسـة، كان فى سـرعة انهضامه و جودة غـذائه أفضل و أسـرع و أسـبق من غيره كثيرا، و لا سيّما متى كان فتيّا لا هرما و لا رضـيعا لأنه إن كان هرما اكتسب يبسا و جفافا و زال عن الاعتدال، و صار لحمه ليفيّا. و إن كان رضيعا اكتسب رطوبة و لزوجة زال بها مزاجه عن الاعتدال و عسر انهضامه و ولّد بلغما غليظا إلّا أن يكون الحيوان فى طبيعته جافا يابسا مثل الماعز و البقر، فيكون قربه من اللبن يكسبه رطوبـة محمودة يعتـدل بها يبس مزاجه من قبل أن كلّ حيوان يغلب على مزاجه

الیبس فهو مطبوع علی الفساد، إلّا أن یکون فی الرّضاع أو قریب من الرضاع، فیکسبه اللبن رطوبة یعتدل بها مزاجه.

و لذلک صار الرضیع من الماعز، و بعده البقر، أحمد و أفضل ممّا کان فتیا أو هرما، لأن الحیوان إذا کان فی مزاجه جافا، و کان مع ذلک فتیا، اجتمع له الیبس من الجهتین جمیعا، و ولّد دما غلیظا سوداویا. إلّا أنه إذا کان من الحیوان أبرد مثل الماعز و البقر، کان فساده أقلّ. و متی کان من حیوان أسخن کان فساده أکثر من قبل أن الیبوسة متی کان معها حرارة، أحرقت و جفّفت و أسرعت إلی الفساد. و متی کانت حرارتها أضعف بالإضافة إلی غیرها و أمیل إلی البرودة، کان إحراقها أقلّ و تجفیفها أضعف و بعدت من الفساد قلیلا.

و أمّا الحیوان الذی هو فی طبیعته رطب، فإنّ لحمه یکون رخوا لیّنا سریع الانحدار عن المعدة و المعاء. و لذلک صار من خاصّیته تولید الخلط البلغمانی اللزج، إلّا أنه متی کان من حیوان أسخن مثل

الأغذیة و الأدویة، ص: ۹۲

الفتیّ من الضأن، کان أفضل مما کان من حیوان أبرد مثل غیره، لأن هذا الأخیر أقل الحیوان حرارة و أکثرها رطوبة. و لذلک نسبته الأوائل إلی برودة الزیت الإنفاق، و لهذه الجهة صار غلیظا بطیء الانهضام عسیر النفوذ فی العروق من قبل أن کثرة الرطوبة تحتاج إلی حرارة تعین علی هضمها و تطرق لها، و إلّا تفجّجت و عسر انهضامها.

و أما اختلاف غذاء الحیوان من قبل سنّه فیکون علی أربعة ضروب: لأن منه الصغیر جدا مثل الرضیع القریب العهد بالولادة، و منه الفتیّ البعید من الولادة قلیلا إلّا أنه بعد فی النشوء أعنی الحولیّ، و منه الفتیّ الذی قد انتهی فی النمو، و منه الهرم الطاعن فی السن.

فأمّا السن الأول: أعنی الرضیع، فلحمه أرطب و ألین، و لذلک صار مخصوصا بزلق المعدة و إطلاق البطن و تولید الدم البلغمانی الکثیر الفضول، إلّا أن یکون من حیوان أیبس بالطبع مثل البقر و بعده الماعز، فإن رطوبة سنّه و قربه من اللبن یعدل یبس مزاجه النوعیّ، فیقل فساده و یحسن غذاؤه و یصیر فاضلا محمودا کما بیّنا مرارا حیث قلنا أن الرضیع من الماعز و البقر أحمد اللحمان و أفضلها غذاء لأن الغذاء المتولد عنها فی غایة الجودة و حسن الاستمراء، و بخاصة متی کان رضاعها من لبن محمود، فما یتولّد عنه من الغذاء أحمد و أفضل.

و لمثینساوس الأثینی فی هذا قول قال فیه: إن الجداء و العجول متی کان رضاعها من لبن أجود، کان لحمها أفضل لأنه یکون أنعم و ألذّ، من قبل أنّ قوة اللبن باقیة فیه بعد، و لذلک صار کلما طال شرب الحیوان اللبن، کان لحمه أعذب و غذاؤه أفضل و أجود و انهضامه أسرع. غیر أن الجداء فیما ذکرنا، أخصّ و أوجد[۱۹۳] و إلیه أسبق. و لذلک صار دمه ألطف و غذاؤه لجمیع الناس أوفق، و بخاصة للناقهین[۱۹۴] من الأمراض. فأمّا لحم العجول فیختلف عن ذلک قلیلا، لأن الدم المتولّد عنها أغلظ مما نحتاج إلیه، من قبل أن البقر فی طبیعته أغلظ لحما و أبعد انهضاما. و لهذه الجهة صار لحم العجول، و إن کان فی ذاته محمودا، غیر موافق للناقهین من الأمراض لأن أعضاءهم تضعف عن هضم شیء فیه غلظ. و إن کان الحیوان الرضیع من حیوان هو أرطب بالطبع، کان مذموما جدا لأن الرطوبة قد اجتمعت له من جهتین: من سنّه و من طبیعته. و لذلک اکتسب لزوجة و غلظا و صار عسیر الانهضام فاسد الغذاء، لأنه یولّد فیمن کان مزاجه مرطوبا رطوبة بلغمانیة لزجة، و فیمن کان مزاجه یابسا، بخارات قویة قریبة من الدخانیة.

و لذلک صارت صغار ذوات اللحم البارد و بعدها الرضیع من الضأن مذمومة الغذاء جدا، و إن کانت الأولی أخص بذلک کثیرا، من قبل قلّة حرارتها بالطبع، و غلبة اللزوجة علی رطوبتها. و لهذا وجب أن تتوقّی و تحذر دائما. و لذلک قال مثنیساوس الأثینی: أن بارد اللحم لا خیر فی غذائه إذا کان[۱۹۵] رضیعا.

و للفاضل أبقراط فی هذا النوع من اللحم قول[۱۹۶] قال فیه: إنه أعسر إنهضاما و أغلظ من لحم الفتیّ منه. من

الأغذیة و الأدویة، ص: ۹۳

قبل أن هذا اللحم فی طبیعته ضیّق العروق جدا، قلیل الدم، کثیر الشحم، فإذا کان صغیرا کان البلغم علی مزاجه أغلب. و لذلک وجب

أن لا يقربه أحد إلّا عند الاضطرار، بعد أن يكون مزاجه محرورا جافا حسن القوة جدا. و لم يقنع بهذا القول، حتى قال: و يكون مع ذلك كثير التعب دائم الرياضة.

و أما السنّ الثانى من الحيوان، أعنى الحولىّ الكائن بعد فى النموّ، فإنه أقلّ رطوبة و لزوجة مما كان فى الرضاع، ذلك لبعده من رطوبة الرّحم و اللبن جميعا. و لذلك صار أصلب لحما و أقلّ فضولا و أعدل غذاء. من ذلك صار أسرع انهضاما و أبعد انحلالا من الأعضاء و بخاصة متى كان من حيوان أرطب بالطبع مثل الضأن، لأن الغذاء المتولّد عنه يكون معتدلا متوسطا بين الرطوبة و اليبس، من قبل أن رطوبة مزاجه تعتدل بتنشّؤ سنّه. لذلك صار موافقا لمن لم يكن شابا و لا قوى البدن و لا كثير التعب.

و لمثنيساوس فى هذا قول قال فيه: إن أوفق ما كان لحم الضأن من بعد انقطاع اللبن من ولادة حيوانه وقت إدراكه و طلبه النّزو[۱۹۷]. فإن كان هذا السن من الحيوان أيبس بالطبع كان لحمه أغلظ و أعسر انهضاما لما فيه من زيادة اليبس قليلا. و لذلك صار النامى من البقر، و بعده الماعز، أقرب إلى الذمّ منه إلى الحمد.

و أمّا السنّ الثالث، أعنى الفتىّ، فإن اليبس أغلب على مزاجه كثيرا، و لذلك صار لحمه أصلب و أغلظ و أعسر انهضاما، إلّا أنه إذا انهضم فى المعدة و الكبد جميعا، كان الغذاء المتولّد عنه كثيرا، قويا، قليل الفضول جدا، بعيد الانحلال من الأعضاء، ذلك لقلّة رطوبته و بعده من اللزوجة. و لذلك صار، متى كان من حيوان أرطب بالطبع، غذاء من استمرأه من الشباب و أصحاب الرياضة و التعب غذاء كثيرا قويا بعيد الانحلال من الأعضاء جدا. و لذلك صار لحم الفتىّ من الضأن، على غلظ رطوبته، متى انهضم كان أبعد انحلالا- من الأعضاء و صار، لقوّة الأعضاء و شدّتها، أفضل منه فى حفظ الصحة و دوامها. و إن كان من حيوان أيبس بالطبع، كان غذاؤه مذموما جدا لاجتماع اليبس فيه من الجهتين جميعا: من سنّه و من مزاجه النوعىّ. و لذلك صار الفتىّ من الماعز و البقر مذموما جدا، لأنه أصلب لحما و أعسر انهضاما. و إذا انهضم ولّد دما غليظا سوداويا.

و أمّا السنّ الرابع، أعنى الهرم، فإنه من كل حيوان مذموم جدا لا يجب استعماله دائما. و ذلك لجهتين: إحداهما: ضعف حرارته الغريزية بالطبع و قربها من الانطفاء، و الثانية: أن لحمه أكثر اللحمان يبسا و جفافا، ذلك لقرب رطوبته الغريزية من الفناء. و لهذا صار لحمه جافا عصبيا. و لذلك صار أبعد الأسنان[۱۹۸] من الاستحالة و الانهضام حتى لا يكاد أن يقبل النضج أصلا. و من قبل ذلك صار دمه مذموم الغذاء جدا، و بخاصة متى كان من حيوان فى طبيعته جافا يابسا مثل البقر و بعده الماعز، لأن الذمّ يلحقهما

الأغذية و الأدوية، ص: ۹۴

من جهتين: من يبس مزاجهما و من يبس سنّهما. و لذلك قال جالينوس: إن ما كان من الحيوان جافا بالطبع مثل البقر و بعده الماعز، فما دام صغيرا فلحمه أجود و غذاؤه أحمد و استمراؤه أسرع، لأن فضل رطوبة سنه يعدّل يبس مزاجه، و كل حيوان أرطب مزاجا مثل الضأن و غيره. و كلما استكمل كان أفضل فى استمرائه و غذائه جميعا لأن رطوبة مزاجه يعدّل يبس سنّه.

و له فى مثل ذلك قول آخر قال فيه: إن ما يكون من الحيوان أسنّ، فأعضاؤه أجف و أصلب و أبطأ انهضاما. و ما كان فتيا، فأعضاؤه ألين و أرطب و أسرع انهضاما إلّا أن يكون رضيعا، فيكون بلغمانيا و بخاصة متى كان من حيوان أرطب بالطبع.

و له قول آخر قال فيه: إن جميع الحيوان الطائر و الماشى ما دام فى النشوء، فلحمه أفضل من لحم ما قد ولّى و قارب النقصان. و ما كان متوسطا بين ذلك كان فى جودة غذائه و رداءته متوسطا بين الحاشيتين و آخذا من كل واحد بقسطها على حسب قربه من كل واحد منهما و بعده منهما.

الأغذية و الأدوية، ص: ۹۵

فى اختلاف غذاء الحيوان على حسب المراعى

قد تقدّم من قولنا أن من الحيوان برىّ و حضرى. و أنّ دم الحيوان البرىّ أرقّ و أحدّ و ألطف، إلّا أنه أيبس و أجفّ و أقلّ غذاء لما

بيّنا من كثرة حركته و حرارة هوائه الذى يأوى فيه، بدوام وقوع الشمس عليه، و اتّساع مسامّه و كثرة ما يتحلّل من رطوبات بدنه و فضوله، و قلّة أكله و شربه، و لطافة غذائه. و أنّ دم الحضرى على خلاف ذلك لأنه أرطب و أغلظ و أكثر لزوجة و أغذى. ذلك لقلّة حرارة هوائه الذى يأوى فيه، و ضعف حركته، و دوام سكونه، و كثرة أكله و شربه، و ضيق مسامّه لغلظ غذائه، إلّا أنه ينقسم على ثلاثة أقسام: و ذلك أن منه ما يرعى الحشيش الجلّ العظيم المقدار كالبقر و ما شاكلها. و منه ما يرعى الحشيش الغضّ القليل المقدار كالضأن و ما شاكلها. و منه ما يرعى أطراف أغصان الأشجار كالماعز و أمثاله.

و ما كان منه يرعى الحشيش الجلّ العظيم المقدار، فأردأ حالاته و قلّة لحمه و فساد غذائه يكون فى الشتاء و أول الربيع إلى وسطه، لأنه فى ذلك الوقت يكون مهزولا مذموم الغذاء لقلّة إمكان الحشيش الجلّ فى مثل ذلك الزمان. فإذا امتدّ به الزمان قليلا، و أمكن الحشيش و عظم و سهل وجوده، يخصب بدن هذا النوع من الحيوان و يرطب لحمه و يعذب، و صار ما يتولّد منه من الغذاء ألذّ و أحمد. و لذلك قال جالينوس:

إن كل حيوان يجد من الغذاء الموافق لمزاجه ما يشبعه، فلحمه ألذّ و أحمد. و ما لا يجد الغذاء الموافق لمزاجه ما يشبعه، فلحمه أبشع و أردأ.

و ما كان من الحيوان يرتعى الحشيش الغضّ الصغير المقدار، فإن أحسن حالاته تكون فى أول الربيع و وسطه فى الوقت الذى تزهو فيه الأرض و تنوّر الأعشاب و النبات، ذلك لإمكان وجود الحشيش الغضّ الطرىّ فى مثل هذا الوقت من الزمان. و ما كانت هذه حاله من الحيوان ففى ذلك الوقت يكون جسمه أعبل[۱۹۹] و لحمه أعذب و غذاؤه أحمد.

فأما ما كان (من)[۲۰۰] الحيوان يرتعى أطراف أغصان الأشجار فى هذين الوقتين يكون أرطب و ألين و أمكن وجودا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۹۶

و للفاضل أبقراط، فى غذاء المواشى، قول قال فيه: إن ما كان من الحيوان يرعى فى المزارع و الغياض، فهو أخفّ و ألطف مما يعلف فى المنازل و الدور. من قبل أنه متواتر الحركة دائم التعب و يستنشق أيضا هواء لطيفا جافا، فيقلّ لذلك أكثر رطوبته الفضليّة، و تزول فضول بدنه و يعتدل مزاجه. و كذلك ما كان يرعى الحشيش الغض و العشب اللطيف، فهو أفضل مما كان يرعى النبات الرطب. و ما كان يرعى ورق الأغصان الرطبة، فهو أفضل و ألطف مما كان يعتلف الثمر نفسه. و ما قلّ أكله و شربه فهو ألطف و أفضل مما كثر أكله و شربه.

و أمّا اختلاف غذاء الحيوان على حسب سمنه و هزاله فيكون على ثلاثة ضروب. و ذلك أن من الحيوان السمين جدا، و منه الغثّ البيّن الهزال، و منه المتوسط بين هاتين الحالتين. و ما كان منه مجاوزا[۲۰۱] للمقدار فى الشمس، كان مذموم الغذاء جدا إذا كان من خاصة الشحم على ما بيّنا مرارا، الإضرار بالمعدة و الهضم جميعا لأنه يطفو على الطعام بدءا و يربو و ينتفخ و يشبع سرعة. فإذا اختلط بالطعام غلّظه بلزوجته و منع من هضمه حتى إذا أخذ فى الهضم ليّن خمل المعدة و أكسبه لزوجة و سلاسة حتى يصير ذلك سببا لضعف القوة الماسكة و شدة القوة الدافعة، و لذلك صار كثيرا ما يحدث عنه إمّا زلق المعدة و المعاء فيمن كان مزاج معدته مرطوبا، و إمّا بخارات دخانية من جنس المرار فيمن كان مزاج معدته محرورا، من قبل أن الحرارة تشتعل فى الدسم باطنا كاشتعال النار فى الشحم و الزيت ظاهرا. و لذلك تلطّفت الأوائل فى إصلاحه بالصنعة و العمل و أشارت باتخاذه مشويا بملح كثير و نار جمر قوية لتنشف النار أكثر رطوبته المذمومة و تذهب بعاديته لتقارب الاعتدال، و منعت من مسح ظاهره بشىء من الزيت خوفا أن يسدّ الزيت مسام جلده، و يحقن الرطوبات المذمومة فى باطنه، و يمنع من انفشاشها و خروجها. و أمرت أيضا من ذلك ألّا يستعمل من الحيوان السمين إلّا لحمه الأحمر فقط لأن اللحم الأحمر المعرّى من الشحم، و إن كان من حيوان سمين، فهو أحمد و أفضل من اللحم المخالط للشحم، و لو كان من حيوان غير سمين، و ذلك لجهتين:

إحداهما: أن اللحم الأحمر المعرّى من الشحم، و إن كان فى نفسه دسما من حيوان سمين، فليس فيه من غلظ الشحم ما يلصق بالمعدة

و يكسبها لزوجة و سلاسة و يستحيل فيها و يفسد، من قبل أن الرطوبة التى فيه رقيقة سيّالة سريعة الانهضام فى غاية الاعتدال و الصحة. و لذلك صار فيها من كثرة الغذاء و قوّته و بعد انحلاله من الأعضاء ما يفيد البدن قوة حسنة.

و الثانية: لما فيه من لطيف الدسم المخالط للحم يفيد الدم دهنيّة و دسما لتغذية الحرارة الغريزية و نمائها، إذ كان غذاء الحرارة الغريزية إنما هو من لطيف الدسم الكائن فى الدم، لأن الدسم هيولى للحرارة و عنصرها بالطبع و هو أحد الأسباب الذى وجب به ألّا يغذّى[۲۰۲] المرضى بشىء من اللحمان و لا غيرها من الأشياء الدسمة، كيلا تجد الحرارة العرضية المولّدة للحمى مادة تغتذى بها و تشتغل فيها، فيكون

الأغذية و الأدوية، ص: ۹۷

ذلك أوكد الأسباب فى زيادة الحمى و قوتها و بعد انحلالها.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: كما أن الزيت و الدهن هيولى للنار خارجا، كذلك الشحم و الدسم هيولى للحرارة باطنا.

و أمّا الحيوان الغثّ المجاوز للمقدار فى الهزال، فإن لحمه عصبىّ ليفى[۲۰۳] قليل الدم و الرطوبة، يسير الغذاء جدا. إلّا أنّه لقلّة لزوجته، صار أسرع انهضاما و أسهل نفوذا فى العروق و أكثر جولانا فى البدن من لحم الحيوان السمين، إلّا أنه أبعد من إزلاق المعدة و المعاء، و منع الإسهال، و أقلّ إسخانا للبطن، و أبعد من الانقلاب إلى الدخانية و جنس المرار. فأمّا بعد إزلاقه للمعدة و قلّة إسهاله للبطن، فإن ذلك لجهتين: إحداهما: أن ليس فيه من الرطوبة و اللزوجة ما يلين خمل المعدة و يزلقها لأن اليبس عليه أغلب. و لذلك أمرت الأوائل و خاصّة روفس. ألّا يتخذ اللحم غير الشحم إلّا مسلوقا أو مطبوخا ليكتسب من الماء رطوبة يعتدل بها يبس مزاجه. و الثانيّة أنه لسرعة انفاذه فى العروق، لا يبقى منه فى المعاء ما يثقلها و يؤذيها و يهيج القوة إلى دفعه بسرعة. و أمّا قلّة إسخانه للبطن و بعد استحالته إلى الدخانية و جنس المرار، فلعدمه الدسم الذى هو غذاء الحرارة و وقودها.

و أمّا ما كان من الحيوان متوسطا بين الغثّ و السمين، فإنه فى مزاجه و فعله و انفعاله متوسط[۲۰۴] بين مزاج السمين و فعله، و مزاج المهزول و فعله، لأنه يقوم مقام اللحم الأحمر المعرّى من الشحم الكائن من حيوان سمين. و لذلك صار أعدل اللحمان و أفضلها و أحسنها غذاء و أجودها انهضاما من قبل أن ليس فيه من كثرة الشحم ما يلهب الحرارة و يشعلها و يخرجها من حدّ الاعتدال إلى حد الإفراط، أو يلين خمل المعدة و يزلقها و يهيجها إلى دفع الغذاء قبل تمام هضمه، و لا هو أيضا من الهزال و قلّة الشحم على حال يوجب أن يكون لحمه ليفيّا قليل الدم و الغذاء.

و لهذه الجهة، شبّهته الأوائل باللحم الأحمر السمين المعرّى من الشحم، و من قبل ذلك وجب على من أراد استعماله ألّا يجعل فيه من الملح ما يجفف رطوبته و لا يمكّن النار منه تمكّنا يمكن معه أن تفنى أكثر رطوبته و دهنيته، لكن من الصواب أن يمسح ظاهره بالزيت و الملح و يشوى شيّا معتدلا على نار جمر ليّنة ليسدّ الزيت مسام جلده و يحقن رطوبته الجوهرية فى باطنه ليكتسب بذلك عذوبة و لذاذة و اعتدالا أو يصير تحته إناء مملوء[۲۰۵] ماء ليمنع بخاره و رطوبته قوّة النار من التمّكن فيه فيفنى أكثر رطوبته الجوهرية. و على هذا المثال يجب أن يفعل باللحم الأحمر المعرّى من الشحم الكائن من حيوان سمين، و باللحم المهزول أيضا و إن كان اللحم المهزول أخصّ بذلك لغلبة الجفاف عليه و حاجته إلى اكتساب رطوبة يعتدل بها مزاجه.

و لفولوطوس فى هذا فصل قال فيه: إن لحم الحيوان المعتدل السّمن أفضل و أجود من لحم

الأغذية و الأدوية، ص: ۹۸

الحيوان المفرط السّمن و من الذى لا سمن له البتّة. و ما كان من الحيوان يغتذى بأغذية سريعة الانهضام، كان أفضل مما يغتذى بخلاف ذلك. و ما كان من الحيوان فى طبيعته رطبا، فذكره أحمد من أنثاه، و المستكمل أيضا خير مما لم يستكمل بعد. و ما كان من الحيوان فى طبيعته يابسا، فأنثاه أحمد من ذكره، و غير المستكمل منه خير ممّا قد استكمل.

فأما اختلاف غذاء الحيوان على حسب أوقات السنة، فقد بيّنا فيما تقدم أن من الحيوان ما الغالب على مزاجه الحرارة و اليبوسة مثل

الجزور[۲۰۶] و ما شاكله، و منه ما الغالب على مزاجه الحرارة و الرطوبة مثل الضأن و ما شاكله، و منه ما الغالب على مزاجه البرودة و الرطوبة كما ذكرنا، و منه ما الغالب على مزاجه البرودة و اليبوسة مثل البقر و الماعز، و منه ما هو فى غاية الاعتدال مثل الجداء الرضّع و الرضيع من البقر و الحولىّ من الضأن. فما كان منه حارا يابسا كان مذموم الغذاء جدا، إلّا أنّ أصلح ما يكون فى الشتاء. و ما كان منه حارا رطبا فأحمد ما يكون فى الربيع و بعده الخريف. و ما كان منه باردا يابسا كان مذموم الغذاء أيضا، إلّا أنّ أحمد ما يكون فى النصف الأول من الصيف، لأن فى الهواء بعدا من الرطوبة ما يحتمل من يبس مزاجه. و ما كان منه باردا رطبا، فأحمد ما يكون فى وسط الصيف و أردأ ما يكون فى الشتاء، و حاله فى الربيع و الخريف قريب[۲۰۷] من ذلك. و ما كان منه معتدل المزاج، فأحمد ما يكون فى الربيع و بعده الصيف.

و للفاضل أبقراط فى هذا فصل قال فيه: إن لحم الحيوان البارد فى الربيع و الشتاء و الخريف فليس بالمحمود. و أحمد ما يكون فى الصيف. و أمّا الماعز فى الشتاء فردىء جدا، و حاله فى الربيع و الخريف قريب[۲۰۸] من ذلك، و أحمده ما يكون فى الصيف. و أمّا الضأن، فأحمد ما يكون فى الربيع و فى سوى ذلك من الأزمنة مذموم. و أمّا البقر فهو فى النصف الآخر من الربيع و النصف الأول من الصيف محمود، و فى خلاف ذلك مذموم.

الأغذية و الأدوية، ص: ۹۹

الباب الرابع عشر فى كيفية استعمال اللحمان بالصنعة

فأمّا[۲۰۹] اختلاف غذاء اللحمان على حسب الصنعة و العمل فيكون على ثلاثة ضروب: و ذلك أن من اللحمان ما يتخذ مشويّا، و منها ما يتخذ مطجّنا[۲۱۰]، و منها ما يتخذ مسلوقا بالماء و الملح، و منها ما يتخذ مطبوخا بالخل و الأبازير[۲۱۱] و غير ذلك.

فما كان منها مشويا أو مطبوخا كان أكثر اللحمان غلظا و أبعدها انهضاما و أقوى يبسا و تجفيفا للأبدان، ذلك لقلّة ما يبقى فيه من رطوبة اللحم، لتمكّن النار منه و مباشرتها له، و قوة فعلها فيه. و لهذه الجهة صار ما ينال البدن من غذائه أقل و أصلب. و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: يجب على من أراد أن يشوى لحما و رطوبته التى فيه مذمومة مثل رطوبة اللحم الكثير الشحم، أن يكثر ملحه و يطيل لبثه على النار لتقلّ رطوبته و يفنى أكثرها. و من أراد أن يشوى لحما و رطوبته التى فيه محمودة مثل رطوبة الحيوان المتوسط السمن أو رطوبة اللحم الأحمر من حيوان سمين، فلا يمكّن النار منه تمكنا يتهيأ معه أن ينشف أكثر رطوبته، لكن يمسحه بالزيت لتحتقن الرطوبة فى باطنه و تمتنع من الخروج، و ينزع من النار و أكبر رطوبته بعد فيه. و من قبل ذلك صار الأفضل ألّا يتخذ اللحم المخالط للشحم إلّا مشويا بملح كثير و نار جمر قويّة لا لهب فيها ليزول أكثر رطوبته رويدا رويدا و يقارب الاعتدال كيلا يزلق من المعدة و المعاء، و ينحدر عنها بسرعة قبل نفوذه فى العروق، و يوافى حرارة المعدة زائدة و قوتها الماسكة قوية، فيطول لبثه فيها و يستحيل إلى الدخانية و جنس المرار.

فأمّا المسلوق بالماء و الملح، فإن الماء يكسبه رطوبة يصير بها أرطب و أكثر و أسرع انهضاما و انحدارا و أسهل نفوذا فى العروق و جولانا فى البدن. و من قبل ذلك أشارت الأوائل ألّا يتّخذ اللحم

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۰۰

المهزول إلا مسلوقا يستفيد رطوبة من الماء يعتدل بها مزاجه إذ كان فى طبيعته ليفيّا عصبيا.

و أمّا المطبوخ فهو فى طبيعته متوسط بين ما يرطب و يجفف لأن الماء و إن أكسبه رطوبة، فإن الأبازير بعيدة من اليبس و الجفاف ما يعدّل رطوبته المكتسبة من الماء. و لذلك صار الأفضل ألّا يطبخ من اللحمان إلّا ما كان متوسط السمن، و لحم أحمر سمين معرّى من الشحم لتدوم رطوبته و اعتداله من غير أن ينقص من رطوبته شيئا و لا يزيد فيها إلا أنه قد يقع بين ألوان الطبخ اختلاف كثير على حسب ما يدخلها من الأبازير و غير ذلك مما قد يمكن أن يثبت اللحم على حالته و طبيعته أو يزول إلى أحد الحاشيتين دون الأخرى،

لأن من الألوان ما يلقب بالأسفيذباج الساذجة و هو المتخذ بالماء و الملح و الزيت و الكزبرة الرطبة و البصل و الكمون، و منها ما يتخذ بالخل و المرى و السّذاب و الأبازير الحريفة، و منها ما يتخذ بالخل و السكر و ماء التفاح الحلو و الماورد و الكزبرة اليابسة، و منها ما يتخذ بالحصرم و حمّاض الأترج[۲۱۲] و ماء الرمان الحامض.

فما كان منها متخذا بالماء و الملح و الزيت و ما عدّدنا من الأبازير، كان قريبا من المسلوق فى رطوبته و لينه، و ما كان منها مطيّبا بالخل و المرى و السّذاب و الأبازير الحريفة، كان قريبا من المطجّن فى حرارته و تجفيفه، و ما توسّط بين هذين اللونين كان أقرب إلى التوسّط و الاعتدال إلا أن أعدلها و أبعدها من الحاشيتين جميعا اللون المعروف بالزيرباج المتخذ بالخل و السكر و الكزبرة اليابسة و ماء التفاح العذب و الماورد، و كذلك اللون المعذّب بماء الرمان و ماء التفاح و العنب، ذلك لتوسط هذين اللونين و اعتدالهما فى الحرارة و البرودة و الرطوبة و اليبوسة. و أمّا المطيّب بماء الحصرم و حمّاض الأترج و الرمان الحامض، فهو أكثر أنواع الطبخ تبريدا و تخفيفا و تقوية للمعدة، و لذلك صار نافعا للإسهال المرى الكائن من ضعف القوة الماسكة فى المعدة و الكبد جميعا.

و أمّا المتّخذ بالخل و المرى و السذاب و الأبازير، فهو أكثر أنواع الطبخ حرارة و يبسا، إلّا أنه دون المطجّن المطيّب بالأبازير الحريفة فى الحرارة و التجفيف كثيرا. و لهذه الأسباب وجب أن يتّخذ كل نوع من أنواع الحيوان بلون ما، إمّا مشاكلا لطبيعته و مزاجه و سمنه و هزاله، و إمّا مشاكلا لطبيعة المغتذى به.

فأمّا اتّخاذه على حسب طبيعة الحيوان و مزاجه و سمنه و هزاله، فقد كنّا بيّنا ذلك آنفا حيث قلنا: إن من الحيوان ما هو فى طبيعته رطب اللحم و مثل الرضيع من الضأن. و منه ما هو فى طبيعته حار مثل الجزور و بعده الفتىّ من الضأن. و منه ما هو فى طبيعته بارد اللحم مثل الماعز و بعده البقر.

و منه ما هو فى طبيعته معتدل مثل الجداء الرضّع و بعده العجول. فما كان منها فى طبيعته يابسا، و بخاصة إن كان مع ذلك مهزولا ليفيّا، كان الأفضل أن يتّخذ بماء و ملح و أسفيذباجة ساذجة، ليكتسب من الماء رطوبة يعتدل بها يبس مزاجه أو جفاف هزاله. و ما كان منها فى طبيعته رطبا كان من الواجب أن

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۰۱

يتخذ مشويا أو مطجّنا أو مطيّبا بالأبازير الحارة الحريفة ليكتسب بذلك يبسا و جفافا. فإن كان مع ذلك سمينا، وجب أن يتخذ مشوبا بنار ليّنة قوية و ملح كثير. و ما كان فى طبيعته حارا وجب أن يتخذ بالحصرم و الرمان الحامض و حمّاض الأترج و قضبان الرّجلة إلّا أن تكون طبيعة المستعمل له يابسة[۲۱۳] فيتّخذه بالخل و ماء القرع و القثاء و الخيار و قلوب الخسّ ليكتسب بردا يعدل به حرارته. و ما كان منه فى طبيعته باردا وجب أن يتخذ بماء النعناع و الكرفس و السذاب و البر و الأبازير الحارة و الشراب الريحانى. و ما كان منه فى طبيعته معتدلا كان الأفضل أن يتّخذ بما يثبت مزاجه على حالته و لا يكسبه حالا يميل إلى أحد الكيفيات دون الأخرى، و هو أن يتّخذ إما زيرباج مطيّبة بالخل و السكر و ماء التفاح العذب و الماورد و الكزبرة الرطبة و اليابسة و بشىء من بصل و الزعفران و الكمون و اليسير الحقير من الفلفل. و إمّا معذّبة بماء الرمان الحلو و التفاح العذب الذكىّ الرائحة و شىء من ماورد. و إمّا سكباجة ساذجة معرّاة من الثوم و معذّبة بماء الرمان الحلو أو بسكّر طبرزد.

و أمّا اتخاذ اللحمان على حسب مزاج المستعمل لها و طبيعته، فإنه إن كان مزاج المستعمل لها محرورا كان الأفضل أن يستعمل منها ما كان (فى) طبيعته باردا مثل اللون المتخذ بالخل و ماء الرمان الحلو أو التفاح العذب الذكى الرائحة و الماورد، إلّا أن يكون فى طبيعته لينا، فيتخذه بماء الحصرم و حمّاض الأترج و الرمان الحامض. و إن كان مزاج المستعمل له باردا وجب أن يتخذ منه ما كان فى طبيعته حارا مثل اللون المطيّب بالخل و المرى و الشراب و السذاب و الكرفس و النعناع و ورق الأترج و الزنجبيل و الدار فلفل، إلّا أن يكون مع ذلك إسهال، فيتّخذه إمّا مشويّا، و إمّا مطجّنا بشراب مرواح أو شراب عسل. و إن كان مزاج المستعمل له معتدلا، كان الأفضل أن يستعمل منه ما كان فى طبيعته متوسطا مثل اللون المعروف بالزيرباج أو السكباج السليمة من الثوم المعتدلة بماء الرمان الحلو أو

بالسكّر طبرزد.

فقد بان من قوة كلامنا أن من اللحمان ما يحتاج أن يكسب بالصنعة و العمل، إمّا حرارة و إمّا برودة، و إمّا رطوبة و إمّا يبوسة. و منها ما يحتاج أن يحفظ على طبيعته التى هو عليها و لا يغير تغييرا يكسبه إلّا لذاذة فقط. و لذلك وجب ألّا يقاس بين جنسين مختلفين من الحيوان فى نوعين من الطبخ متباينين، فيقال: أنهما أحمد و أنهما أذمّ، لأنه قد يمكن أن يتساويا جميعا[۲۱۴] فى الحمد و الذمّ، من قبل أنه قد يتهيأ فى كل واحد منهما أن يكون فى النوع الذى قصد به من الطبخ، محمودا أو مذموما. مثال ذلك: أنّ إنسانا لو قاس بين ضأن مشوىّ و ماعز مسلوق لوجدهما جميعا قد اتفقا فى الحمد و جودة الصنعة، لأنّ الضأن لكثرة رطوبته، يحمد أن يكون مشويا، و الماعز لزيادة يبسه، يحمد أن يكون مسلوقا.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إنه لا ينبغى أن يقاس بين لحم حيوان مشوى من جنس، و حيوان مطبوخ من جنس آخر. كما لا يجب أن يقاس بين حيوان مخصب من جنس و حيوان مهزول من

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۰۲

جنس (آخر) لأن ذلك لا ينقاس و لا يقوم ببرهان لأن القياس إنما يجب أن يكون بين جنسين من الحيوان مختلفين إذا كانا على مقدار واحد من السمن و الهزال، و فى نوع واحد من أنواع الطبيخ، ليعلم أيّهما أفضل فى تلك الحال من السمن و الهزال، و أيّهما أحمد فى ذلك النوع. مثال ذلك: أن إنسانا لو قاس بين ضأن و ماعز سمينين، لوجد الماعز أفضل لأن رطوبة الشحم تعدّل يبس مزاج الماعز النوعى و ترطّب لحمه و تصيّره محمودا، و تزيد فى رطوبة الضأن و تكسبه لزوجة و غلظا و تصيّره مذموما. و كذلك لو قاس بين ضأن و ماعز مشويّين، لوجد الضأن أفضل لأن يبس النار يجفف أكثر رطوبة الضأن الفضلية و يعدل مزاجه و يصيّره محمودا و يزيد فى يبس الماعز و يصيّره قحلا جافا مذموم الغذاء. و على هذا الوزن و القياس يجب أن يقاس بين نوعين من الطبيخ فى جنس واحد من الحيوان ليعلم أىّ النوعين من الطبيخ أفضل لذلك الحيوان. و ذلك لو أن إنسانا لو قاس بين ضأن مشوى و ضأن مطبوخ، لوجد المشوىّ أفضل للسبب الذى قدّمنا ذكره مرارا، و لو قاس بين ماعز مشوىّ و مطبوخ لوجد المطبوخ أفضل.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۰۳

الباب الخامس عشر فى اختلاف أعضاء الحيوان و ما يختص به كل واحد منها دون غيره من جودة الغذاء و رداءته و سرعة الاستمراء و إبطائه

اشارة

أمّا أعضاء الحيوان فإن بعضها يخالف بعضا لوجوده ثلاثة: أحدها: من تركيبها، و الثانى: من حركتها و سكونها، و الثالث: من مواضعها و أماكنها.

فأمّا تركيب الأعضاء فيكون على ثلاثة ضروب: و ذلك أن منها ما تركيبه يابس عصبى مثل الجلود و الكروش و المعاء و الأعصاب و الغضاريف[۲۱۵]. و منها ما تركيبه ليّن رخو مثل الشحم و المخ و الدماغ و النخاع. و منها ما تركيبه معتدل متوسط بين الصلابة و الليانة مثل لحم العضل و سائر اللحمان المعرّى من الشحم و بخاصة متى كانت من حيوان معتدل فى السمن. فما كان من الأعضاء تركيبه يابسا عصبيا، كان الغالب على مزاجه البرودة و اليبوسة. و لذلك صار أعسر انهضاما و أكثر إتعابا للمعدة و أبعد من الإستحالة إلى الدم، لأن ما كان من الغذاء فى طبيعته يابسا قليل الدم و الرطوبة، احتاج قبل استحكام نضجه و انتقاله إلى الدم، إلى مدّة أطول. و لذلك صار ما يتولّد منه من الغذاء يسيرا لأن مقدار له[۲۱۶] عند الطباع و بخاصة متى كان من حيوان مهزول أو حيوان هرم أو حيوان يابس المزاج بالطبع مثل البقر و الماعز.

و أمّا ما كان من حيوان فتىّ، أو حيوان صغير، أو حيوان سمين، أو أرطب مزاجا بالطبع مثل الضأن، فإنه إذا انهضم غذّى غذاء كثيرا

طويل اللبث فى الأعضاء، بعيد الانحلال منها. من قبل أنّ يبس مزاج الأعضاء يعتدل برطوبة مزاج الحيوان أو برطوبة الشحم إن كان الحيوان سمينا. و لذلك صارت الأعضاء الصلبة العصبيّة من الضأن أكثر تغذية و تقوية للأعضاء منها إذا كانت من حيوان آخر.

و أمّا ما كان من الأعضاء تركيبه لينا رخوا، فإن الغالب على مزاجه الحرارة و الرطوبة، أو الرطوبة

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۰۴

فيه أزيد من الحرارة كثيرا، كانت رطوبته مجاورة للمقدار المعتدل إلّا أنه ينقسم ثلاثة أقسام: و ذلك أنّ منه ما هو سيّال ميّاع مثل دسم اللحم الأحمر الكائن من حيوان سمين، أعنى الدهنية الموجودة فى تخلخل اللحم السمين. و منه الغليظ الجامد المحرّم على بنى إسرائيل فى التوراة، مثل شحم الثّرب[۲۱۷] و الكلى. و منه السمين المتوسط بين هاتين المرتبتين مثل الشحم الرطب اللّين المخالط للّحم و العظم، أعنى شحم الأضلاع و الأكتاف و الخواصر و غير ذلك[۲۱۸] مما أحلّته التوراة لبنى إسرائيل.

و أمّا الضربان[۲۱۹] الأول و الثالث منها[۲۲۰]: أعنى الدسم و السمين، فإن سيلانهما و انمياعهما يدلّان على أن الغذاء المتولد عنهما متوسط بين الرقة و الغلظ. و أمّا الضرب الثانى: أعنى الشحم الغليظ الجامد، فإن جموده و غلظه يدلّان على أن الغذاء المتولّد عنه غليظ لزج لأن الشحم فى طبيعته أغلظ من الدسم و السمين كثيرا. و لذلك قال جالينوس: إن الشحم على ضربين: لأن منه ما هو ليّن رخو و هو الذى إذا ذاب بحرارة النار و برد بقى بمنزلة الزيت العتيق الذى قد غلظ قليلا لقدمه. و منه ما هو غليظ جامد و هو الذى إذا ذاب بحرارة النار و برد، جمد بسرعة و غلظ، و هذا النوع من[۲۲۱] خاصة يكون على ضربين: و ذلك أن منه ما هو من حيوان مائىّ مثل السمك. و منه ما هو من حيوان أرضىّ مثل المواشى.

فما كان منه من حيوان مائىّ ذاب سريعا و لم يجمد سريعا. و ما كان منه من حيوان أرضى، فإنه لا يكاد أن يذوب سريعا لكنه يجمد بسرعة. و لذلك صار شحم الحيوان المائىّ أكثر من دسمه، و دسم الحيوان الأرضى أكثر من شحمه. و قد يستدل على ذلك من جهتين: إحداهما: حسّا و الأخرى[۲۲۲] قياسا. أمّا من الحسّ فلأنّا إذا لمسنا لحم الحيوان الأرضى اكتسبت[۲۲۳] يدنا منه دسما زيتيا و دهنية ظاهرة. و إذا تطاعمناه وجدنا له عذوبة و دسومة. و أما الحيوان المائى فليس كذلك لأنّا إذا لمسناه لم تعلق بأيدينا منه الذهنيّة إلّا اليسير جدا، إذا كان سمينا، و إذا تطاعمناه لم نجد له من العذوبة و الدسومة ما نجده للحيوان الأرضى.

و لذلك صار الإنسان يقدر أن يأكل من الحيوان المائى ما لا يقدر (أن) يأكله من الحيوان الأرضى، من قبل أنّ عذوبة الحيوان الأرضى و كثرة دسمه تشبع بسرعة.

و أمّا من القياس فلأن الحيوان المائى أكثر رطوبة بالطبع، و الرطوبة إذا كثرت فى الحيوان فضل أكثرها عن غذاء الأعضاء و احتاجت الأعضاء إلى أن تقذف ما فضل من غذائها و ترسله عنها إلى باطن البدن و عمقه، لأنه مغيض للفضول، فإذا صار هناك و كثر، انطبخ طبخا ثانيا و غلظ و جمد و صار شحما.

و أمّا الحيوان الأرضى، فليس كذلك لأن رطوبته بالإضافة إلى رطوبة الحيوان المائى أقل كثيرا، و إذا قلّت الرطوبة فى الحيوان نقصت عن غذاء الأعضاء، و احتاجت الأعضاء إلى أن تسلبها إليها دائما

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۰۵

لحاجتها إلى الغذاء، و إذا استلبتها إليها انتشرت فى اللحم و ذابت بحرارة اللحم الغريزية و صارت دسما سيّالا سمينا. و لذلك صار كل حيوان فى طبيعته رطبا أكثر شحما و أقلّ دسما. و لهذه الجهة صار الشحم فى بعض الحيوانات أكثر و أغزر لزيادة الرطوبة على مزاجها بالطبع. و الدسم فى البقر أكثر و أغزر لغلبة اليبوسة على مزاجه بالطبع.

فقد بان مما ذكرنا أنّ الدسم أسخن و ألين من الشحم، ذلك لما فيه من زيادة الحرارة الغريزية المكتسبة من حرارة اللحم المجاورة له.

و أمّا الشحم فإنه أبرد و أغلظ و أقل رطوبة من الدسم كثيرا، ذلك لبعده من حرارة اللحم و رطوبته و إن كانا جميعا فى الجملة، أعنى الشحم و الدسم، قليلىّ الغذاء مذمومين. و لذلك وجب ألّا يستعمل على سبيل الغذاء، لكن لتطبيب اللحم فقط، من قبل أن كل واحد

منهما فى ابتداء أمره، يربو فى المعدة و يملأ جرمها و يشبع بسرعة و يفسد ما يوافى فى المعدة من الطعام، لأنه بدهنيته يطفو على الطعام و يعود عليه. فإذا اختلط به أكسبه لزوجة و غلظا و منعه من الانهضام، و لبث فى المعدة زمانا حتى تستغنى به عن استئناف غذاء ثان[۲۲۴]. فإذا صار الطعام إلى الهضم كان من خاصته أنه يليّن خشونة المعدة و يزلق ما فيها و يجدبه بسرعة، و يحول بين لطيف الطعام و بين النفوذ فى عروق الماساريقا التى ينفذ فيها لطيف الغذاء و مصايته إلى الكبد، و لا يصل إلى الأعضاء من غذائه إلّا مقدار يسير مذموم لأنه يولد سددا و ينقلب إلى الخام الغليظ أو إلى البلغم الرقيق بسرعة على حسب طبيعته فى ذاته لأنه إن كان غليظا جامدا[۲۲۵] مثل شحم الكلى و الثّرب، كان ما يتولد منه بالخام الغليظ أشبه، أو إليه أقرب. فإن كان دهنيا سيّالا مثل الدسم الكائن فى تخلخل اللحم، كان ما يتولّد عنه بالبلغم الرقيق أشبه و إليه أقرب.

و لروفس فى هذا فصل قال فيه: إن الأعضاء لا تنال من الشحم و الدسم من الغذاء حسب ما يمليان المعدة و يشبعان. أراد بذلك أن الشبع يقع منهما أكثر من تغذيتهما للأعضاء، لأن كل واحد منهما يربو فى المعدة و يملأ جرمها و يشبع بسرعة. فإذا أخذ فى الهضم، انحدر عن المعدة و المعاء قبل نفوذه فى العروق. و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن ما كان من الأعضاء السمن فيه أكثر، فالشبع من يقع أزيد و انحداره أسرع. و ما كان من الأعضاء السمن فيه أقلّ، فالشبع منه يقع أهضم و انحداره عن المعدة أبعد[۲۲۶].

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۰۶

فى الوجه الذى له اختلف الشحم فى غذائه و فعله

الشحم فى جملته يسخن و يرطب، إلّا أنه يختلف فى القوة و الضعف لأسباب خمسة: أحدها:

جنس الحيوان الذى هو منه. و الثانى: طبيعة الحيوان و مزاجه. و الثالث: سنّ الحيوان و مقدار زمانه.

و الرابع: طراء[۲۲۷] الشحم فى نفسه أو قدمه. و الخامس: ما تحدث فيه الصنعة و العمل.

فأمّا اختلافه من جنس الحيوان الذى هو منه فيكون على ضروب: و ذلك أن منه ما يكون من حيوان ذكر. و منه ما يكون من حيوان أنثى. و منه ما يكون من حيوان قد أخصى فخرج عن طبيعة الذكر و الأنثى.

فما كان منه من حيوان ذكر، كان أسخن و أجف. و ما كان منه من حيوان أنثى كان بالإضافة إلى ما كان منه من حيوان ذكر، أقلّ حرارة و أرطب. و ما كان منه من حيوان خصيّ كان متوسطا بين ترطيب الأنثى و تجفيف الذكر. و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن شحم الأنثى من كل حيوان أرطب و أقلّ إسخانا. و شحم الفحل أسخن من شحم الخصىّ و أكثر تجفيفا. و أمّا اختلاف الشحم من قبل طبيعة الحيوان الذى هو منه، و مزاجه، فيكون على ستة ضروب، لأن كل شحم فهو بمزاج حيوانه الذى هو منه. و لذلك صار متى كان من حيوان أسخن، كان إسخانه أكثر. و متى كان من حيوان أبرد، كان إسخانه أقلّ. و متى كان من حيوان أعدل، كان حاله فى الإسخان و التبريد حالا متوسطة. و كذلك القياس فيما يرطب و يجفف، أعنى أنه متى كان من حيوان أرطب، كان ترطيبه للأبدان أكثر. و متى كان من حيوان أيبس، كان ترطيبه للأبدان أقلّ. و متى كان من حيوان قد توسّط الرطوبة و اليبوسة، كان فعله أيضا متوسطا بين ما يرطب و يجفف. و لهذه الجهة صار شحم الحيوان البارد أكثر ترطيبا للأبدان من غير أن يظهر منه إسخان بيّن، و شحم الأسد أكثر الشحوم تسخينا و أقلّها ترطيبا، لأن البارد فى طبيعته، أرطب الحيوان و أعدلها حرارة، كأنه فى حرارته قريب من الاعتدال و من المزاج المعتدل أو شبيه بالزيت العذب فى حرارته فقط.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۰۷

و أمّا فى الرطوبة و اليبوسة، فإنّ بينهما فرقان من قبل أن الزيت فى طبيعته يابس، و شحم الحيوان البارد فى طبيعته رطب. و لذلك صار دسمه سيّالا ميّاعا و شحمه نافعا من الزّحير[۲۲۸] و اللّذع الشديد العارض فى المعاء، لأنه بلطافته و سيلانه و انمياعه، ينفذ فى مسام الأعضاء حتى يصير إلى باطنها بسرعة و يسكّن ألمها و يمنع من أذيّة الفضول اللذاعة لها، و إن كانت هذه الخاصّة قد توجد فى

شحم الإوز أيضا لكثرة رطوبته و لطافته. و أمّا الأسد فهو فى طبيعته أسخن الحيوان و أيبس مزاجا. و لـذلك صار شحمه أكثر فشا و تحليلا من سائر الشحوم. و لهذا صار نافعا من التواء العصب و انعقاده، و من الأورام الجاسئة[٢٢٩] المزمنة. و أمّا شحم البقر فمتوسط بين شحم الأسد و غيره.

و أمّا شحم الماعز فهو، و إن كان أقلّ حرارة من شحم البقر، فإنه أسخن و أجف من شحم غيره كثيرا، من قبل أنّ الماعز، و إن كان بالإضافة إلى أكثر الحيوان المشّاء باردا، فإنه بالإضافة إلى المزاج المعتدل أسخن و أيبس كثيرا، و الدليل على يبسه جموده بعد إذابته بسرعة؛ صار نافعا من قروح المعاء إذا احتقن به لا يجمد على الأعضاء و يلحمها بسرعة. و من خاصّيته إذا طبخ شحم الحولىّ منه بكشك الشعير و شرب، نفع من قروح الرئة و المعاء. و كذلك يفعل فى كل علّة تحتاج إلى التغرية، إذا استعمل مع الأحساء و التدبير الموافق للعلّة.

و أمّا شحم الضأن فإنه، و إن كان أسخن من شحم الماعز و غيره جميعا، فهو متوسط بينهما فى الرطوبة و اليبوسة، لأنه أجفّ من الشحم البارد و أرطب من شحم الماعز. و لـذلك صار، إذا احتقن به، كان[٢٣٠] أكثر نفعا و أقوى تأثيرا من شحم الأول فى العلل الرديئة الكائنة فى المعاء المعروف بالقولون (لا) لأنه أجفّ من هذا الشحم و أكثر تسكينا للّذع، لكن لأن دسم هذا لا يجمد بسرعة لكثرة سيلانه، و انمياعه، و دسم الضأن يجمد بسرعة لاعتدال رطوبته، و إن كان فى سرعة جموده مقصرا عن شحم الماعز كثيرا لزيادة رطوبته على شحم الماعز بالطبع.

و لجالينوس فى الشحوم قول قال فيه: إنّ شحم الأسد أسخن و أيبس من شحم الكلب. و شحم الكلب أيبس من شحم البقر. و شحم البقر أيبس من شحم الغنم. و شحم الغنم أيبس من شحم الضأن.

و شحم الضأن أيبس من شحم غيره.

و أمّا اختلاف الشحوم من قبل سنّ الحيوان، فيكون على أربعة ضروب: و ذلك أن من الحيوان الصغير جدا الكائن بعد فى[٢٣١] الرضاع. و منه الحولىّ القريب العهد بالرضاع. و منه الفتىّ البعيد العهد

الأغذية و الأدوية، ص: ١٠٨

بالرضاع. و منه الهرم الطاعن فى السنّ.

فما كان من الشحم من حيوان رضيع أو حيوان حولىّ قريب العهد باللبن، كان أعدل حرارة و أزيد رطوبة. و ما كان من حيوان فتىّ، كان أكثر حرارة و أقل رطوبة. و ما كان من حيوان هرم، كان أبرد و أيبس كثيرا. و ما كان من حيوان ذكر، كان أسخن و أيبس مما كان من حيوان أنثى.

و أمّا اختلاف الشحم من قبل طراه و قدمه، فيكون على ضربين: و ذلك أن منه الطرىّ القريب العهد بالخروج من الحيوان. و منه العتيق البعيد العهد بالحيوان. فما كان منه طريّا، كان أقلّ إسخانا و أكثر ترطيبا. و ما كان منه عتيقا، كان أكثر إسخانا و أقلّ ترطيبا. و كلما ازداد بعدا من الحيوان و عتق، كان أكثر لإسخانه و أقل لترطيبه من قبل أن حرارة الهواء كلما تمكّنت منه نشفت رطوبته و أكسبته حرارة و جفافا.

و لذلك قال جالينوس: إن الشحم العتيق أقوى حرارة و أقل رطوبة. و لذلك صار أكثر تحليلا من الحديث جدا. و قول لذيوسقريدس قال فيه: إن كل شحم أو ثرب يطول زمانه و يعتق، فإن رطوبته تقل و حرارته تزيد، و ذلك مقاس فى الجبن و العسل و الخلّ لأنّا نجدها كلما تعتّقت و تباعدت أزمانها، قويت حرارتها و صارت لذّاعة قوية على تحليل الأورام الصلبة البطيئة الانحلال و الإنفشاش.

و أمّا اختلاف الشحم على حسب ما يلحقه من الصنعة و العمل، فيكون على ضربين: و ذلك أنه متى استعمل ساذجا من غير أن يخالطه غيره، كانت قوته بسيطة ساذجة تفعل على حسب طبيعة الحيوان الذى هو منه و قوته و مزاجه و سنّه. و متى أضيف إلى غيره، تركّبت قوته و توسّطت بين طبيعة الحيوان الذى ذلك الشحم منه، و بين طبيعة ما يخالطه و يمازجه. و لذلك صار الشحم المملّح أكثر

إسخانا و تجفيفا مما لم يخالطه الملح، لأن الملح يكسبه حرارة و جفافا.

في مخ العظام

و أمّا مـخّ العظام، فإنه أعـذب و أحلى من الشـحم و الـدسم جميعا، لأنّه متوسط بين طبيعـة الشـحم و غلظه، و طبيعة الدسم و لطافته. و لـذلك صار أرطب جسـما و أنعم من الشـحم و أغلظ قواما و أكثف جسـما من الدسم. و لهذه الجهة صار فعله أيضا متوسـطا بين فعل الشحم و فعل الدسم.

في الدماغ

أمّا الدماغ، فإنه و إن كان في طبيعته حارا رطبا لأنه من جنس الشـحم و المخ، فقد وقع له أن كان بالعرض باردا، ذلك لكثرة ما يصل إليه و يناله من برد الهواء المطيف بالرأس لقلّة ما على عظم الرأس

الأغذية و الأدوية، ص: ١٠٩

من اللحم و الشـحم. و لهـذا مـا ظنّ قوم أن الـدماغ بارد[٢٣٢] بـالطبع، فأقـاموه في طبيعته و مزاجه مقـام البلغم الغليظ اللزج. و صـيّروا دليلهم على ذلـك من جهـتين: إحـداهما: من فعله، و الأـخرى: من انفعـاله. فـإنهم قـالوا: لمـا وجـدنا الـدماغ بطيئـا في المعـدة، عسـير الانهضام، مفسدا[٢٣٣] لشـهوة الغـذاء، علمنـا أن الـبرد أغلب على مزاجه، و استشـهدوا على ذلـك بكلاـم لجـالينوس ظنّوا أنه مطـابق لقولهم موافق لـدعواتهم، لأـن جـالينوس قال: إذا أردت أن تهيـج القيء، فأطعم الـدماغ بعـد الطعام بوقت كثير، و لـذلك وجب أن لا يستعمله من كانت شهوته ناقصة مقصّرة.

و أمّا ما استـدلّوا به على برودة الـدماغ من فعله، فإنهم قالوا: لما وجدنا الدماغ ينبوع الحسّ و الحركة، اتّضح أنه في طبيعته بارد رطب، لأنه لو كان حارا على دوام حركته لالتهب و احترق و فسدت جوهريته، و هلك الحيوان من قرب.

فأفسدنا عليهم بهذه الدعاوى من جهتين ببرهانين: أحدهما: صناعية، و الآخر[٢٣٤] قياسيّة.

فأمّا من الصـناعية، فإنّا قلنا لهم: إن الـدماغ، و إن كان رطبا في المعدة و بعيد الانهضام مفسدا لشـهوة الطعام، فإن ذلك ليس من برده، لكن من رطوبته و لزوجته و توسـطه بين طبيعة الشحم و الدسم. و لو وجب في الدماغ أن يكون باردا لبعد انهضامه و إبطائه في المعدة و إفساده لشـهوة الغـذاء، لوجب في الشـحم أيضا أضـعاف ذلك ضـرورة. إذ كان أخصّ ببعـد الانهضام و الإبطاء في المعـدة و إفساد الشهوة من الدماغ كثيرا لأسباب قد قدّمنا ذكرها مرارا.

و أمّـا مـا استشـهدوا به من قول جـالينوس حيث يقول أنه متى أردت أن تهيـج القيء، فـأطعم الـدماغ بعـد الطعام بوقت كثير، فإنهم لو فحصوا عن هـذا القول فحصا شافيا، لعلموا أن جالينوس لم يلزم الـدماغ هـذه الخاصة لبرده، لكن لرطوبته و لزوجته، إذ الرطوبة أخصّ بما ذكرنا من أمر البرودة، لأن من شأن البرودة الجمع و الحصـر و التقويـة و التنبيه لشـهوة الطعام، لمجانسـتها للشـهوة بالطبع. و لذلك صار الماء زائدا في شهوة الطعام و الحامض ناقصا منها. و أمّا الرطوبة و اللزوجة فمن شأنهما أن تختلطا[٢٣٥] بالغذاء و تحدثا[٢٣٦] فيه غلظا و تمنعا من هضـمه. فإن اتفق فيها، مع ذلك، أدنى حرارة و دهنيّـة، عاما و عوّما الطعام معهما و هيّجاه إلى الخروج من فوق. و إن كان معهما أدنى برودة، ثقل جرمهما و هبط سـفلا و أزلق الطعام و هيّجه إلى الخروج من أسـفل بسـرعة. و قد يسـتدلّ على ذلك من الماء و الهواء لأن الماء لما كان مع رطوبته باردا، ثقل و هبط سفلا. و الهواء لما كان مع رطوبته حارا، خفّ و عام و ترقّى صعدا.

و أمّا ما رددنا به عليهم من القياس، فمن قول الفيلسوف[٢٣٧]، لأن الفيلسوف قال في كتابه المعروف بكتاب «طبائع الحيوان» قولا هذا معناه: إن الدماغ لما كان ينبوع الحس و الحركة، و الحسّ

الأغذية و الأدوية، ص: ١١٠

و الحركة فلا يكونان إلّا بقوة من الحرارة الغريزية، لم يمكن أن يكون الدماغ باردا لأن البرودة من شأنها أن تحصر الرطوبات و تغلظها و تخدّر الحسّ و تمنع من الحركة و تفسدها. و قال فى موضع آخر: أن الدماغ لو كان باردا، لعدم الإنسان الفكر و الذّكر و الفحص و التمييز لامتناع وجود ذلك مع ضعف الحرارة و نقصانها. و قد يستدلّ على ذلك من الشاهد، لأنّا نجد من قد غلب على مزاج دماغه البرد، بعيد الفكر دائما، قليل الذّكر، فاسد التمييز.

فقد بان من قول الفيلسوف أن الدماغ حار رطب باعتدال، إلّا أنّ الطبيعة احتالت و أكسبته برودة عرضية تمنع من التهابه كيلا يحترق بدوام حركته و جولان فكره، فجففت ما غلى، فجفّ الدماغ من الشحم و اللحم، بل صيّرته معرّى من ذلك ليصل إلى الدماغ من لطيف الهواء الخارج ما يسكن حرّه العرضىّ المكتسب من الحركة، و يمنع من التهابه، كما احتالت للقلب بالرئة و التنفّس، ليصل إليه من لطيف الهواء ما ينفى من البخارات الغليظة الحارة عنه و يردّه إلى اعتداله و طبيعته كيلا تختنق الحرارة الغريزية و تطفأ.

فى النخاع

أعنى مخ الفقار. فأمّا النّخاع فمتصل بالدماغ. و لذلك ما قيل أنه من جوهر الدماغ، إلّا أنه أصلب كثيرا و بخاصة طرفه الأسفل من الصّلب القريب من الذنب، لأنه كلما بعد من الدماغ قلّت رطوبته و ازداد صلابة. و لذلك لا يغثى كما يغثى الدماغ و مخ العظام و الدسم، لأنه أقوى رطوبة و دسما منها كثيرا. إلّا أنه إذا استحكم انهضامه نال البدن من غذائه غذاء ليس باليسير.

و أمّا الأعضاء المتوسطة بين اللیانة و الصلابة، أعنى العضل و اللحم الأحمر المعرّى من الشحم، فإنها فى غاية الاعتدال و التوسط بين الكيفيات الأربع. و لذلك صارت أعدل الأعضاء و أسرعها انهضاما و أسهلها نفوذا فى العروق و أفضلها فى تقوية البدن، إلّا أنها تنقسم قسمين: و ذلك أن منها الخالص الصحيح مثل البشتمازق و وسط العضل، و منها الشبيه باللحم مثل الضرع و الخصى و النغانغ و الحنجرة و الحلبلوب الذى إلى جانب القلب و الرقبة.

فما كان منها خالص اللحم، كان الأغلب على مزاجه الجوهر الدمىّ، لأنه دم منطبخ منعقد منسوج بأعصاب دقاق و شيريانات[۲۳۸] و عروق تخفى عن الحسّ للطافتها. و لذلك صارت أكثر الأعضاء دما و أعدلها غذاء و أبعدها من اللزوجة و الغلظ. و قد يستدل على ذلك من جهتين:

إحداهما: أن ليس فيها[۲۳۹] من الرطوبة و اللزوجة ما يطفو على الطعام و يربو فى المعدة و يشبع بسرعة عن غير حقيقة كما يفعل الشحم و الدسم، لكنها تهبط سفلا و تستقرّ فى موضع الطبخ من المعدة

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۱۱

حتى تتمكن الحرارة الغريزية منها، فيكمل نضجها و يجود هضمها. و لذلك لا يتعذر على الإنسان أن يتناول منها المقدار الزائد على شبعه قليلا.

و الثانية: أن ليس فيها من الدهنية ما يزلق المعدة و المعاء و ينحدر عنها قبل نفوذها فى العروق.

لكنها، للطافة غذائها و خفّة حملها على الطبيعة، تلبث فى المعدة و المعاء مدة يمكن فيها أن تجذب قوة الكبد منها مقدار حاجة الطبيعة إليه على الكمال. و لهذه الجهة، صارت أسرع الأعضاء انهضاما و أسهلها نفوذا فى العروق، و أوصلها إلى أقطار الأبدان، و أقربها استحالة إلى الدم المعتدل، و أكثرها تشبّها بالأعضاء. و من قبل ذلك صارت موافقة لحفظ الصحة و قوة الأعضاء معا.

و أمّا الشبيه باللحم، فهو أقلّ دما و أرخى جسما من اللحم الخالص الصحيح من قبل أنّ دمه قد انطبخ طبخا ثانيا، و اكتسب هشاشة و لذاذة. و لذلك صار فى طبيعته و ذاته متوسطا بين جوهر اللحم و جوهر الشحم، فهو لذلك أقل دما من اللحم و أكثر منه رطوبة و لزوجة، و أكثر دما من الشحم و أقلّ منه رطوبة و لزوجة. و لهذا صار لونه متوسطا بين لون الشحم و لون اللحم، و أقرب إلى لون الشحم قليلا.

و من قبل ذلك، صار بالإضافة إلى الشحم، ألطف و أعدل، و أسرع انهضاما. و بالإضافة إلى اللحم، أغلظ و أكثر لزوجة و أبعد انهضاما. و من أجل ذلك صار الغذاء المتولّد عنه أيضا متوسطا بين غذاء اللحم و غذاء الشحم، لأنه بالإضافة إلى الشحم، أكثر غذاء و أسرع انهضاما، إلّا أنه ينقسم قسمين: و ذلك أنّ منه شيئا أعدّته الطبيعة لتوليد رطوبات فيها لتمام النسل مثل الضرع للّبن، و الخصى للمنىّ. و منه شىء أعدّته لتوليد رطوبات ترطب بها ما حولها من الأعضاء بالطبع مثل النغانغ و اللحم الرّخو الذى فى أصل اللسان، و الذى بالقرب من الوريد المعروف بالحلبلوب، و غدد المعاء المسمّاة الدوّارة، لأن هذه المواضع لما كانت قليلة اللحم احتاجت الطبيعة إلى إعداد أعضاء بالقرب منها لتعدّ لها فيها الرطوبات التى بها تغذيتها و تربيتها.

*** و أمّا اختلاف الأعضاء من قبل حركاتها و سكونها فيكون بدءا على ضربين: و ذلك أن من الأعضاء ما هو دائم السكون مثل البطن و ما يليه. و منها ما هو دائم الحركة، و هو على ضربين: إمّا أن تكون حركته طبيعية و إمّا عرضية. فأمّا الطبيعية فهى التى يحرّكها العضو بذاته و نفسه، لا من أجل عضو آخر غيره، مثل حركة الشفتين و الأذنين و القوائم. و أمّا العرضية فهى التى يتحرك بها العضو بمشاركته عضوا آخر غيره، لا من أجل نفسه، مثل حركة اللحم المجاور للرقبة و عظم الصلب و صندوق الصّدر، فإن اللحم المجاور للرقبة و الصلب يتحرك بحركة خرز الرقبة و خرز الصلب و الأضلاع و المجاور لصندوق الصدر يتحرك بحركة الصوت و التنفّس معا.

فقد بان من قوة كلامنا: أن من الأعضاء ما هو دائم السكون مثل البطن و ما يحويه. و منها ما هو دائم الحركة لذاته و عينه مثل الشفتين و الأذنين و الأكارع. و منها ما هو متوسط بين الحركة و السكون و هو

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۱۲

الذى، و إن كان متحركا، فإنما حركته لغيره لا لذاته مثل لحم الصدر و الرقبة و الصّلب.

فما كان دائم الحركة لذاته و عينه، كان ألطف غذاء و أعذب و أسرع انهضاما و نفوذا فى العروق، و أقرب إلى الانقلاب إلى الدم ممّا شاكله فى مزاجه و خالفه فى دوام الحركة، من قبل أن الحركة من شأنها أن تقوّى الحرارة و ترقّ الأثفال و تلطفها و تنقّى أكثرها من البدن.

و ما كان من الأعضاء دائم السكون، كان أغلظ غذاء و أعسر انهضاما و أبعد من النفوذ فى العروق و أبطأ فى الانقلاب إلى الدم ممّا وافقه فى مزاجه و تركيبه، و خالفه فى سكونه و قلّة حركته، من قبل أن السكون يفعل ضد الحركة دائما، لأنه يجمد الحرارة الغريزية و يرطب الأبدان و يغلّظ الأثفال و يمنع من تحليلها. و لذلك صار البطن و ما يليه أغلظ لحما و أكثر شحما و أقلّ عذوبة من لحم الصّلب و الرقبة و الصدر، من قبل أن حركة الصلب و الرقبة ترضّ ما يجاورها من اللحم، و ترقّ أثفاله، و تنقّى فضوله، و تخرجه من مسام البدن دائما. و لذلك قلّ ما على هذه الأعضاء من الشحم و تجرّد لحمها و عذب و جاد هضمه. و أمّا البطن، فلدوام سكونه، انحصرت الرطوبات فى باطنه، و غلظت و انطبخت طبخا ثانيا و صارت شحما. و لذلك كثر شحمه و قلّت عذوبة (۱) لحمه و زالت لذاذته و عسر انهضامه.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن كل لحم لازوق بعظم فهو أمرأ و أعذب ممّا بعد من العظام، لأنّ العظام ترضّ ما جاورها من اللحم و تخلخل جسمه و تنفى فضوله، و تكسبه عذوبة و لذاذة بإتعابها له دائما.

و أمّا اختلاف غذاء الأعضاء بحسب مواضعها من البدن، فإن ذلك ينقسم قسمة أولية على ضربين: لأن من الأعضاء ما يلى ظاهر البدن و سطحه، و منها ما يلى باطن البدن و عمقه. و ما يلى سطح البدن فينقسم قسمة ثانية على ضربين: لأن منها ما هو مجاور للعظم مثل عظم الصلب و الرقبة، و منها غير مجاور لعظم مثل السرّة و سائر ظاهر البطن (۲). فأمّا المجاور للعظم فينقسم خمسة أقسام: لأن منها ما يلى الصدر و مقدم ما يلى مؤخر البدن و عجزه مثل الأعضاء المتوسطة بين أسفل الكبد و الذنب.

و منها (۳) المتوسطة بين هاتين المرتبتين. و منها ما يلى الجانب الأيسر مثل الأعضاء المجاورة للطحال.

و منها ما یلی الجانب الأیمن مثل الأعضاء المجاورة للكبد و المرار (۴).

فما كان منها یلی ظهر البدن و سطحه، كان أفضل مما یلی باطن البدن و عمقه، لأن ما یلی ظاهر البدن لقربه من مسام البدن، تتحلّل فضوله دائما و تخرج بالبخارات و العرق، فتقلّ فضوله و یعذب لحمه و یلین. و ما یلی باطن البدن، فلبعده من مسام البدن و منافسه، تحتقن البخارات فیه و یكثر فضوله و رطوباته و یغلظ. و لذلک ما یلی الجانب الأیمن أفضل مما یلی الجانب الأیسر، لأن ما یلی الجانب

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۱۳

الأیمن مجاور لینبوع القوى الطبیعیة و حرارة الكبد و المرار، فتلطف فضوله و تتحلّل دائما. و ما یلی الجانب الأیسر فمجاور للطحال، و غلظ المرار السوداء و بردها، فتغلظ فضوله و تمتنع من التحلل.

و لذلک ما یلی مقدم البدن و صندوق الصدر أفضل مما یلی مؤخر البدن و عجزه، و ذلک لجهات ثلاث:

إحداها: أن ما یلی مقدم البدن یغتذی بدم قد وصل إلى القلب و انهضم فیه و بعد انهضامه فی الكبد انهضاما ثانیا، من قبل أن أعضاء الصدر إنما تغتذی بفضلة غذاء القلب، و القلب فلیس یقبل من الكبد إلّا أفضل الدم و أحمده. فإذا وصل إلیه، هضمه ثانیة و أخذ غذاءه من أحمد ما فیه ممّا شاكل جوهره و طبیعته، و دفع فضله ذلک إلى أعضاء الصدر و مقدم البدن. و لذلک صار غذاء الصدر و ما یلیه أفضل و أحمد من غذاء غیرها من الأعضاء.

و الثانیة: أن صندوق الصدر دائم الحركة بالتنفس و الصوت جمیعا. و لذلک تنحلّ فضوله و یرطب لحمه و یعذب و یحسن انهضامه.

و الثالثة: أن صندوق الصدر ما كان یحوی القلب، و القلب ینبوع الحرارة الغریزیة، و الحرارة الغریزیة ممرّها بصندوق الصدر دائما فی صعودها من القلب إلى الرأس. و لذلک لطف غذاؤه و قلّت فضوله و عذب لحمه و استفاد لذاذة و لطافة لیست (۱) هی لغیره من اللحمان.

و أمّا ما یلی مؤخر البدن فهو، بالإضافة إلى ما یلی مقدم البدن، مذموم من جهتین: إحداهما:

أنه إنما یغتذی بدم لم یصل إلى القلب و لم یتم هضمه فیهضم (۲) فیه ثانیة. و الأخرى: بعده من ینبوع الحرارة الغریزیة و ضعف فعلها فیه. و لذلک غلظ لحمه و عسر انهضامه و قلّت عذوبته و لذاذته.

و أمّا ما كان من الأعضاء متوسطا (۳) بین هاتین المرتبتین، فحاله أیضا فی جودة غذائه و رداءته و سرعة انهضامه و إبطائه، حال متوسطة. إلّا أن قربها من طبیعة الأعضاء التی تلی مؤخر البدن أكثر من قربها من طبیعة الأعضاء التی تلی مقدم البدن، من قبل أنها و إن كانت قریبة من ینبوع الحرارة الغریزیة و مجاورة له، فإن الدم الذی تغتذی به دم لم یصل إلى القلب، و لم تنهضم فیه ثانیة، و لا هی أیضا فی طریق الحرارة الغریزیة الصاعدة من القلب إلى الدماغ فتلطف فضولها و ترقّ و تخرج بمرور الحرارة الغریزیة بها.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۱۴

الباب السادس عشر فی الطیر

أمّا الطیر فهو فی جملته، بالإضافة إلى لحم المواشی، أقلّ غذاء كثیرا لأنه ألطف و أسرع انهضاما، و أقلّ لبثا فی الأعضاء، و إن كان قد یختلف فی جودة غذائه و رداءته لوجوه أربعة: أحدها:

مزاج الحیوان الذی هو منه و سنّه[۲۴۰]. و الثانی: لطافته من غلظه. و الثالث: خصبه من هزاله. و الرابع:

اختلاف أعضائه فی تركیبها و مواضعها. و ذلک أن الطیر یختلف فی مزاجه و طبیعته على خمسة ضروب:

لأن منه المعتدل المزاج القریب من التوسط و الاعتدال، مثل الدجاج و بعدها الدیوک. و منه ما الغالب على مزاجه البرودة، إلّا أنه مائل إلى اللطافة و الاعتدال كثیرا، مثل الدراج و الفراریج. و إنما نسبنا هذا الضرب من الطیر إلى التوسط و الاعتدال، مع ضعف

حرارته و قلّتها من قبل أن اللحمان فی الجملة حارة بالطبع. فلما کان کذلک، صار ما کان منها ضعیف الحرارة منحرفا إلی البرودة قلیلا، و کان مع ذلک لطیفا سریع الانهضام، نسب إلی التوسط و الاعتدال، إذ کان بذلک أخصّ من غیره من الطیر.

و من الطیر ما الغالب علی مزاجه الحرارة و الیبوسة و الفساد لبعده من الاعتدال مثل العصافیر و دونها فی ذلک القنابر[۲۴۱] و الفتیّ من الحمام. و منه ما الغالب علی مزاجه الیبوسة مثل الشّفنین[۲۴۲] و الورشان و الفواخت[۲۴۳]، و بعدها الحجل و الطّیهوج[۲۴۴] و القطا. و منه ما الغالب علی مزاجه الرطوبة مثل البطّ و النّعام و بعدها فراخ الحمام. فما کان منها ضعیف الحرارة مائلا إلی البرودة قلیلا، قریبا من التوسط و الاعتدال مثل الدرّاج و الفراریج، کان أسرع انهضاما و أسهل نفوذا فی العروق، و أقرب من الاستحالة إلی الدم، و بخاصة متی کانت قلیلة الشحم معتدلة السّمن، لأنها متی لم تکن مفرطة السّمن کانت مقویة للمعدة، مولّدة للدم المحمود، موافقة لجمیع الأسنان و المزاجات، إلّا أنها، للطافتها و سرعة

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۱۵

انحلالها، یقلّ لبثها فی الأعضاء. و لذلک صارت لا تفید الأعضاء قوة حسنة. و لهذا ما صار فعلها فی بقاء الصحة و دوامها، أفضل من فعلها فی قوة الأعضاء و شدّتها. و أحمد ما یکون هذا الضرب من الطیر، حین یبتدئ بالصیاح لأن فی ذلک الوقت تقوی حرارتها الغریزیة، و تقلّ فضول بدنها، و بخاصة متی کانت ذکرانا. و من خاصتها أنها إذا استعملت زیرباج[۲۴۵] سکّنت اللهب العارض فی المعدة.

و لدیسقریدس فیها قول قال فیه: إن الدراج و الفراریج إذا استعملت أسفیذباج، أسهلت البطن و عدّلت المزاج.

قال إسحاق بن سلیمان: لعمری متی استعملت أسفیذباج کانت أفضل فی المعونة علی إطلاق البطن، و أما فی تسکین الحرارة و اعتدال المزاج، فالزیرباج أخصّ بذلک کثیرا. و أمّا الدجاج، فلأنها أقل رطوبة و أکثر یبوسة من الفراریج بالطبع، صار فعلها مخالفا لفعل الفراریج، لأن الفراریج من شأنها أن تلیّن البطن، و الدجاج من شأنها (أن) تجمع الثفل و تعقل البطن. و أمّا الدیوک، فإن حرارتها أشدّ و أقوی من حرارة الدجاج و الفراریج، اکتسب لحمها ملوحة لطیفة قوی بها علی الانحدار بسرعة و بخاصة متی کان من دیوک هرمة قد طعنت فی السن، لأن الهرم من کل حیوان أرخی لحما و ألین بالطبع. فإذا اجتمع للدیوک رخاوة لحم الهرم و لینه مع ملوحة لطیفة، قربت من الأشیاء المعینة علی إطلاق البطن.

و لجالینوس فی هذا فصل قال فیه: إن الدیوک الهرمة الطاعنة فی السنّ متی استعملت بالملح و الشّبت[۲۴۶] و الکمّون و ورق اللبلاب و أصل الکراث النبطی و ورقه و لبّ القرطم[۲۴۷]، أحدرت فضولا بلغمانیة و نفعت من القولنج و وجع المعدة العارضین من الریاح الغلیظة و الرطوبات البلغمانیة و سکنت الربو و الرعشة و وجع المفاصل.

فإن عارضنا معترض و قال: فلم لا کانت هذه الخاصة للفتیّ من الدیوک؟ و هو أکثر حرارة بالطبع، و ما کانت حرارته أکثر کانت ملوحته أقوی.

قلنا له: إن ذلک امتنع من الفتیّ من الدیوک لجهتین: إحداهما: أن حرارته أقوی و ملوحته أشدّ.

فلما اشتدت ملوحته، خففت الثفل أکثر من المقدار، و منعت من الانحدار. و الثانیة: أن لحمه أصلب و أبطأ انهضاما. فلما اجتمع فیه تخفیف الملوحة و عسر انهضامه، زالت عنه الخاصة التی کانت له. و أمّا الهرم، فلما کانت ملوحته ألطف و لحمه ألین و أرخی، سهل انهضامه و انحدر بسرعة و بخاصة متی صیّر له مع علفه التین المدقوق و اللبن. فإن ذلک مما یسهل انحداره عن المعدة و المعاء و یجید هضمه و یکسبه لذاذة و طیب طعم.

و لجالینوس فی هذا، مثل ذلک، فصل قال فیه: أمّا الدیوک الهرمة، فلأن ملوحتها لطیفة غیر

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۱۶

مجففة و لا میبّسة، و فی لحمها من الرخاوة و اللّین ما یعین علی سرعة انهضامها و انحدارها، کان ذلک أعظم الأسباب علی معونتها

على إطلاق البطن، و بخاصة إذا كان فى علفها التين اليابس المدقوق. و قال فى فصل آخر: أنه قد يخلط فى علف الديوك و الإوز التين اليابس المدقوق، فيكسبها ذلک لذاذة و طيب طعم. و ليس إنما يفعل بها هذا الفعل فقط، لكنه قد يفيدها مع ذلک سرعة انحدار و جودة استمراء.

و أمّا ما كان من الطير الغالب على مزاجه الحرارة و اليبوسة فليس يجب الإدمان عليه أصلا و بخاصة العصافير منها و الجراد، لأن من خاصتها فى ابتداء أمرها أن تحمّى المزاج و تنتقل إلى الدخانية و حبس المرار ثم تنشف بعد ذلک رطوبة الدم رويدا رويدا و تحرقه و تصيّره حريفا سوداويا، و إن كان الجراد أخصّ بالفساد من العصافير جدا. و مع ما أن العصافير أقلّ ضررا من الجراد كثيرا، فقد يجب أن نحذر منها ما كان مهزولا و بخاصة متى كان بريّا، كيلا يجفف الثفل و بخاصة حرارته و يبسها، و يحبس الطبيعة فتتضاعف بليّتها. و لذلک وجب أن لا نقرب منها إلّا ما كان مسمنا فى المنازل و البيوت لتقلّ حركته و يلطف هواؤه و يستفيد من ذلک رطوبة و برودة و يقمع بهما حدة حرارته و يزول عنه أكثر يبسه و جفافه، و يكتسب لحمه رطوبة و ليانة. و أمّا القنابر فلأنها ألطف و أقلّ حرارة و يبوسة من العصافير كثيرا، صارت إذا طبخت أسفيذباج ساذج كانت مرقتها خاصة على طريق الدواء نافعة من القولنج العارض من البلغم. و لذلک وجب لأصحاب هذه العلّة أن يستعملوا[۲۴۸] مرقتها مفردة دون لحمها. فإن دعتهم الشهوة إلى شىء من لحمها، فليستعملوه[۲۴۹] مع كثير من مرقته و يحذروه[۲۵۰] مفردا لأن من شأنه تجفيف الثفل و حبس البطن[۲۵۱].

و أمّا ما كان من الطير الغالب على مزاجه اليبوسة، و لم يكن فيه حرارة قوية مثل الفتىّ من الشّفنين و الفتىّ من الديوک و الفواخت و الورشان و الدراج و الحجل و الطواويس و الطيهوج و القطا، و جميع ما يأوى فى الآجام، فإن لحمه عصبىّ صلب[۲۵۲] بطىء الانهضام حابس للبطن، إلّا إذا انهضم، نال البدن منه غذاء صالحا معتدل المزاج بعيد الانحلال من الأعضاء. و لذلک وجب أن تستعمل الحيلة فيما يليّن لحمه و يعين على سرعة انهضامه، و ذلک لشيئين: أحدهما: ألّا يستعمل منه ما جاوز السنة و يحمل على نار جمر و يصير عليه أبدا حتى يسترخى لحمه و يلين و يرطب. و السبب الثانى: أن لا- يستعمل منه ما كان قريبا من الذبح، و لكن بعد ذبحه بيوم و ليلة لتتمكّن منه حرارة الهواء بزوال حرارته الغريزية فيحدث فى رطوبة لحمه غليانا و ذوبانا و يتحلّل منها مقدار ما يرخى لحمه و يلينه. و قد يستدلّ على ذلک من الشاهد، و ذلک أن اللحم إذا لبث بعد ذبح الحيوان يوما واحدا من أيام الصيف، لان و ظهر لنا استرخاؤه حسّا.

و لذلک صار هذا النوع من الصنعة أحمد لسرعة الانهضام فقط، لا لجودة الدم المتولّد عنه، لأن دمه فى

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۱۷

الجملة قد تغيّر و استحال استحالة ما، لبعده من الحرارة الغريزية و فعل الحرارة العرضية فيه. و الدليل على ذلک أنّا نجد اللحم إذا لبث زمانا كثيرا، ظهرت استحالته للحسّ، و نتنت رائحته. و من البيّن أن الزمان الكثير إذا فعل فيه من الاستحالة و التغيير مثل هذا الفعل، فإن الزمان القليل يفعل فيه بقسطه.

و لذلک، صار غذاء ما كانت هذه سبيله من اللحمان أذمّ و أردأ ممّا كان طريّا. و أمّا النوع الأول، أعنى ما كان طريّا و قد أنضج بنار جمر حتى لان لحمه و ترطّب، فإن غذاءه[۲۵۳] أحمد و أفضل و أكثر تقوية للأعضاء و ألبث فيها و أبعد انحلالا منها. ذلک لطراء دمه و ذكائه و قربه من الحرارة الغريزية.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن ما كان من الحيوان و النبات أرطب مما ينبغى، أو لم يبلغ ما يحتاج إليه من النضج، فإنه إذا بقى زمانا لان منه ما كان صلبا، و يبس ما كان منه رطبا، و نضج ما كان منه غير نضيج، و صارت كلها أسرع انهضاما و خروجا. و إذا كانت ليّنة أو معتدلة فى الرطوبة أو جافة أو نضيجة، فإن ما كان منها لينا يصلب، و ما كان منها معتدلا فى الرطوبة أو جافا، أفرط عليها اليبس و صارت كلها أسرع انهضاما و خروجا. و ما كان منها نضيجا، فإنه يعفن.

فإن عارضنا معترض و قال: ما بال جالينوس حكم على اللحم الصّلب، أنه إذا قام زمانا تحلّلت رطوبته بحرارة الهواء و ذابت و اكتسبت

لیانة و رخاوة، و لم لم یحکم بمثل ذلک علی اللحم الرخو أیضا؟

و یقول: إن اللحم اللّین إذا قام زمانا تحلّلت منه رطوبة بحرارة الهواء و ذابت و زادته رخاوة علی رخاوته.

قلنا له: إن جالینوس إنما تکلم فی هذا الفصل بکلام عامیّ شامل للحیوان و النبات جمیعا.

فتکلم بدءا فی اللحمان و قال: إن ما کان من اللحمان صلبا فإنه، إذا بقی زمانا، تحلّلت من بدنه رطوبة بحرارة الهواء و ذابت، و لان لحمه و استرخی. ثم تکلم بعد ذلک فی النبات فقال: إن ما کان من الثمر رخوا لیّنا سخیفا منحلا متخلخلا، فإنه إذا بقی زمانا جفّ و اکتنز و صلب و صار معتدلا. و ما کان منه علکا صلبا جافا مکتنزا، فإنه، إذا بقی زمانا، زالت علوکته و اکتنازه و جفافه، و لان و اعتدل. و الدلیل علی ذلک أنّا نجده، إذا طال به الزمان و جاوز المقدار، فنیت أکثر رطوبته الجوهریة و استأسّ[۲۵۴] رویدا رویدا حتی یصیر ترابیّا.

فقد بان و اتضح أنه لا یجب أن یؤکل من اللحمان ما کان فی طبیعته صلبا یابسا مثل لحم الفتیّ من الشّفنین و الفتیّ من الدیوک و الفواخت و الورشان و الدراج و الحجل و الطواویس و الطیهوج و القطا و جمیع ما یأوی الآجام[۲۵۵] إلّا بعد ذبحه بیوم لیلین لحمه و یسترخی فیجود هضمه. و أحمد ما فی هذا النوع من الطیر القطا، لأنه أقلّها یبسا و جفافا و أرخاها لحما و أعدلها غذاء.

و أمّا ما کان من الطیر الغالب علی مزاجه الرطوبة مثل البطّ و بعدها فراخ الحمام و النّعام، فإن

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۱۸

لحمها أغلظ غذاء و أکثر فضولا و أعسر انهضاما و أردأها کلها النعام، لأنها أغلظ غذاء و أکثر إتعابا للمعدة جدا. و لذلک صار لحمها غیر موافق للمعدة لإتعابه لها و استکداره إیاها لبعد انهضامه. و لهذا صار من الأفضل ألّا یستعمل من النعام إلّا أجنحتها و رقابها فقط، لأن الأجنحة من کل طیر أرخی لحما و أسرع انهضاما، لأن دوام حرکتها ترخی لحمها و ترضّه فیسرع انهضامه و یجود. و أمّا البطّ فهو ألطف و أقلّ فضولا ـ و أرطب لحما و ألذ طعما من النّعام کثیرا و بخاصة ما کان منها بریّا، أو کان قد جعل فی علفه التین الیابس المدقوق، لأن ذلک مما یزید فی لذاذته و کثرة غذائه و سرعة انهضامه و جودة استمرائه فی العروق. و أفضل ما فی البط أیضا أجنحته، و أذمّ ما فی البطّ النوع المسمّی الخشیشار لأنه أغلظها و أکثرها رطوبة.

و للفاضل أبقراط فی هذا فصل قال فیه: إن جمیع الطیر أخفّ لحما و أقلّ رطوبة من المواشی.

و أجف الطیر و أقلّه رطوبة الفواخت، و بعدها فی ذلک الحجل، و بعد الحجل الدراج. و أرطب لحوم الطیر الحضری لحم الإوز، و أرطب لحوم الآجام لحم الخشیشار. و أما فراخ الحمام، فإنها ألطف و أسرع انهضاما و أقلّ فضولا ـ من البطّ کثیرا، ذلک لنقصان رطوبتها عن رطوبة البطّ و رخاوة لحمها، إلّا أنها لزیادة حرارتها، صارت أکثر إحراقا للدم و بخاصة متی کانت بریّة لأنها أزید حرارة و أقلّ رطوبة و لذلک صارت أسرع استحالة إلی الإحتراق و جنس المرار.

و لهذا نهت الأوائل عن استعمالها إلّا بما یبرّد مزاجها، و یقمع حدّة مزاجها و حرارتها، لتقلّ أذیتها، فأمرت بأن لا ـ تتّخذ إلّا حضرمیّة[۲۵۶]، أو بوارد مطیّبة بماء رمانین[۲۵۷] و حمّاض الأترج و ماء حصرم و لبّ الخیار و القثاء و قضبان الرّجلة و قلوب الخسّ و الهندباء و الکزبرة الرطبة و الیابسة و الأمیر باریس[۲۵۸].

و أمّا النّواهض من الحمام، فهی أقل فضولا من الفراخ و ألطف کثیرا من قبل أنها أقلّ رطوبة و أیبس.

و أمّا اختلاف غذاء الطیر من قبل سنّه، فإن ما کان من الطیر أیبس مزاجا، فإن صغیره أفضل و بخاصة متی کان مزاجه حارا، و ما کان منه مزاجه أرطب، فإن کبیره منه أفضل، و بخاصة متی کان مزاجه باردا.

و أمّا اختلاف غذاء الطیر علی حسب لطافته و غلظه، فیکون علی أربعة ضروب: و ذلک أنّ من الطیر اللطیف جدا فی النهایة کأنه فی الدرجة الرابعة من اللطافة، مثل التدرّج و الشّحرور. و منه ما هو دون ذلک بدرجة کأنه فی الدرجة الثالثة من اللطافة، مثل الدراج و الحجل و الطیهوج و الفراریج و الفراخ و العصافیر. و منه ما هو دون ذلک أیضا بدرجة، فی الدرجة الثانیة من اللطافة، مثل الشفنین و

الفواخت

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۱۹

و الورشان و القنابر و السلوى و البطّ. و منه ما هو دون ذلك أجمع كأنه فى الدرجة الأولى من اللطافة، مثل الطواويس و الكركى. فما كان من الطير فى المرتبة العليا و الدرجة الرابعة من اللطافة، كان أسرع الطير انهضاما و ألطفه غذاء و أقربه من التحليل من الأعضاء، و لذلك صار أقلها غذاء. و ما كان منه فى المرتبة السفلى و الدرجة الأولى من اللطافة، كان أغلظ الطير و أقلّه لطافة و أعسره انهضاما و أبعده من الانحلال من الأعضاء، إلّا أنه أكثرها غذاء. و ما كان متوسطا بين هاتين الحاشيتين كأنه فى الدرجة الثانية أو الثالثة من اللطافة كان أيضا متوسطا فى لطافته و غلظه و سرعة انهضامه و إبطائه. إلّا أن ما كان منها فى الدرجة الثالثة ألطف و أسرع انهضاما و أقلّ غذاء مما كان منها فى الثانية، بقرب ما كان منها فى الدرجة الثالثة من المرتبة العليا و الدرجة الرابعة، و قرب ما كان منها فى الدرجة الثانية من المرتبة السفلى و الدرجة الأولى من اللطافة. و أذمّها كلها السلوى لأنها غير صالحة فى الانهضام و فى الغذاء.

فإن عارضنا معترض و قال: ما بال جالينوس ساوى بين مرتبة العصافير و الفراريج فى الغذاء و جعل القنابر أغذى من الفراريج؟ و العيان يبطل ذلك، لأن الفراريج أعبل و أكثر لحما و أرطب، و ما كان كذلك كان غذاؤه أكثر.

قلنا له: إن جالينوس لم يذكر فى هذا الباب كثرة الغذاء و قلّته الكائن بالطبع، بل إنما ذكر كثرة الغذاء و قلّته الكائن بالعرض، لأنه إنما قصد فى هذا الباب الكلام على مراتب اللطافة و الغلظ و سرعة الانهضام و إبطائه. فأعلمنا بما هو من الطير لطيف سريع الانهضام قريب الانحلال من الأعضاء، و بما هو بطيء غليظ الانهضام بعيد الانحلال من الأعضاء. فلما أعلمنا بذلك، وقفنا على ما كان لطيفا سريع الانحلال من الأعضاء، فإنه و إن كان كثير الغذاء بطيئه، فإنه قليل الغذاء بالعرض، لأنه إذا انحلّ من الأعضاء بسرعة خلت الأعضاء منه و افتقرت إلى غذاء ثان، فقام عندها مقام القليل الغذاء. و ما كان غليظا بطيء الانحلال من الأعضاء، فإنه و إن كان قليل الغذاء بطبعه، فقد يتفق له أن يكون كثير الغذاء بالعرض، لأنه لبعد انحلاله من الأعضاء و طول لبثه فيها، تستغنى الأعضاء عن غذاء مستأنف، فيقوم ذلك مقام الكثير الغذاء. و لذلك، صارت الكراكى و الطواويس أكثر غذاء من البطّ، و إن كان من الواجب أن يكون البطّ أعنى لكثرة دمه و زيادة رطوبته و قلّة دم الكراكى و الطواويس و نقصان رطوبتها إذ كان لحمها ليفيا عصبيا شبيها بلحم الأجنحة من كل طير. فلذلك صارت فى طبيعتها أقلّ غذاء، و إن كان قد يتهيأ فيها أن تكون أكثر غذاء بالعرض، لغلظها و بعد انحلالها من الأعضاء.

فإن عارضنا و قال: لا، فلم ساويت لحم الكراكى و الطواويس بلحم الأجنحة من كل طير على غلظ لحم الكراكى و الطواويس، و بعد انهضامه؟ و جالينوس يقول: إن ألطف ما فى الطير من الأعضاء و أسرعه انهضاما أجنحتها و أعناقها!.

قلنا له: إن اللطافة فى الأعضاء تكون على ضربين: إمّا طبيعية، مثل لطافة لحم العضل، و إمّا عرضية مكتسبة، مثل لطافة اللحم المجاور للعظم. فلطافة الأجنحة و الأعناق إنما هى عرضية لا طبيعية،

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۲۰

لأن الأجنحة فى نفسها عصبية صلبة ليفية اللحم، لأن الطبيعة احتاجت أن تكون كذلك، لتثبت على دوام الحركة و صعوبتها. غير أنها لدوام حركتها و تعبها دائما، استرخى لحمها و لان و اكتسبت لطافة و لذاذة و سرعة انهضام. فهى بالإضافة إلى ذاتها، قريبة من طبيعة لحم الكراكى و الطواويس فى غلظه و بعد انهضامه. و بالإضافة إلى دوام تعبها و حركتها، قريبة من طبيعة أطراف العضل فى لطافتها و سرعة انهضامها.

و أمّا اختلاف غذاء الطير من قبل سمنه و هزاله، فإن ما كان من الطير أرطب مزاجا فى طبيعته و ذاته، كان مهزوله أحمد من سمينه، لأن يبس الهزال يزيل عنه أكثر رطوبته و يعدّل مزاجه، و زيادة الشحم تزيد فى رطوبته و غلظه و بخاصة متى كان هرما أو صغيرا جدا. و ما كان من الطير أيبس مزاجا بالطبع، كان سمينه أفضل من مهزوله و بخاصة متى كان فتيا، لأن رطوبة الشحم تزيل عنه أكثر يبسه و تصلح مزاجه.

و قـد يختلف الطير فى سـمنه و جودهٔ غذائه على حسب أزمان السـنهٔ، و ذلك أن من الطير ما يسـمن و يجود غذاؤه فى الشـتاء و بعده الربيع، مثل التـدرج و الشـحرور و الفواخت. و منه ما يسـمن و يجود غذاؤه فى الخريف و بعده الصـيف، مثل الدراج و الطير المسـمّى أسود الرأس و السّمّان و الشفنين.

و أمّا اختلاف غـذاء الطير على حسب اختلاف أعضائه، فيكون على وجوه ثلاثـهٔ: أحدها: من تركيبها و تأليفها. و الثانى: من حركتها و سكونها. و الثالث: من مواضـعها و أماكنها. و أما تركيب الأعضاء فقد بيّنا أنها تكون على ثلاثهٔ ضـروب، لأن منها عصبىّ مثل الجلد و المعاء، و منها ليّن رخو مثل الشـحم و الـدماغ، و منها معتدل مثل العضل و اللحم الأحمر المعرّى من الشـحم. فما كان منها عصبيا كان قليل الغـذاء بطىء الانهضام و بخاصـهٔ متى كان من حيوان مهزول أو حيوان يابس بالطبع، مثل الشـفنين و الحجل و الورشان. و ما كان من حيوان مخصب سمين أو حيوان رطب المزاج بالطبع مثل البطّ و الفراخ الحمام، فإنه إذا انهضم غذّى غذاء كثيرا عسير الانحلال من الأعضاء.

فأمّا ما كان من الأعضاء تركيبه لينا رخوا مثل الشـحم و الـدماغ، فإن الغالب على مزاجه الحرارهٔ و الرطوبهٔ، إلّا أن رطوبته أغلب قليلا و بخاصـهٔ متى كـان من حيوان أرطب بـالطبع. و لـذلك صـار قليل الغـذاء مـذموما للأسـباب التى بيّناها فيه عنـد كلامنا فى ذكر شـحوم الحيوان المشّاء. و قد يختلف شحم الطير على حسب اختلاف مزاج الحيوان الذى هو منه، و سنّه، و طراء الشحم و قدمه، و ذلك أن ما كـان من حيوان أسـخن، كـان مزاجه أحرّ و أكثر تحليلا ـ للأـورام. و ما كان من حيوان أبرد، كانت[۲۵۹] حرارته أقـلّ و كان فى ذاته أعـدل. و مـا كـان منه من حيوان أيبس بالطبع، كان أقلّ ترطيبا و تليينا. و ما كان من حيوان أرطب، كان أكثر ترطيبا و تليينا و تسـكينا للحدّهٔ العارضهٔ فى الأعضاء. و لذلك صار شحم الإوزّ نافعا من

الأغذيهٔ و الأدويهٔ، ص: ۱۲۱

اللذع العارض فى المعدهٔ و المعاء إذا احتقن به.

و ما كان منه من حيوان أصـغر سـنّا، كان أرطب. و ما كان من حيوان أكبر سـنّا، كان أيبس. و ما كان منه طريّا قريب العهـد بالحيوان، كانت حرارته أقلّ و ترطيبه أكثر. و ما كان منه عتيقا بعيد العهد بالحيوان، كان إسخانه أكثر، و ترطيبه أقلّ.

و أمّا اختلاف غـذاء الطير على حسب اختلاف أعضائه فيكون على ضـروب: و ذلك أن من أعضاء الطير ما هو دائم الحركهٔ لطبيعته و ذاته، مثل الأجنحهٔ و بعدها الأعناق و الأرجل. و منها الدائمهٔ السكون العديمهٔ الحركهٔ، مثل البطن و ما يحويه. و منها المتوسط الحركهٔ، و هى التى و إن كانت متحركهٔ، فحركتها لغيرها لا لذاتها، مثل اللحم المجاور للأكتاف و عظم الصلب و الأضـلاع. و منها القريب من ينبوع الحرارهٔ الغريزيهٔ، مثل الصدر و ما جاوره. و منها البعيد من ينبوع الحرارهٔ الغريزيهٔ، مثل الأعجاز و الأفخاذ.

و ما كان منها دائم الحركهٔ لذاته و عينه، مثل الأجنحهٔ و الأعناق و الأرجل، كان ألين الأعضاء و أسرعها انهضاما و ألذّها طعما لما بيّناه مرارا من فعل الحركهٔ فى الأعضاء. و ألذّ الأجنحهٔ و أفضـلها غذاء أجنحهٔ الدجاج و بعدها أجنحهٔ الإوزّ. و أمّا ما سوى ذلك من الطير، فـإنّ أجنحتهـا، و إن كـانت لطيفـهٔ الغـذاء، فإنهـا لا تكاد أن تؤكل، لا تقوت البـدن أصـلا. و أمّا اللحم المجاور للأكتاف و الصـلب و الأضلاع، فإن ما يجاوره من العظام المحركهٔ له، ترضّ لحمه و تكسره و ترخيه و تنفى فضوله و تفيده لذهٔ و طيب طعم و حسن غذاء.

و أمّا الصـدر، فإن لحمه و إن كان فاضـلا لقربه من ينبوع الحرارهٔ الغريزيـهٔ، فإن لـذاذته قليلـهٔ لأنه ليفىّ[۲۶۰] قليل الـدسم من قبل أن الحرارهٔ الغريزيهٔ لقربها منه، تفنى أكثر دسمه[۲۶۱] فى غذائها، و لذلك يقلّ دسمه و لذاذته.

فإن عارضـنا معترض و قال: لم صار لحـم الأضـلاع و ما يلى أصول الأجنحهٔ أيضا ليفيّا قليل الدسم و اللذاذهٔ و قربه من الحرارهٔ الغريزيهٔ لقرب لحم الصدر منها؟.

قلنا له: إن لحم عظام الأضـلاع و أصول الأجنحـهٔ، فالـذى عليها من اللحم يسير جـدا، و فيها من التجويف ما يحوى من الدسم ما يفى بغذاء الحرارهٔ الغريزيهٔ و بترطيب اللحم و تدسيمه. و أمّا عظم الصدر فرقيق صفائحىّ ليس له تجويف أصلا و لا يحوى من الدسم شيئا.

و إذا لم تجـد الحرارة الغريزية فيه من الدسم ما يفى بغذائها، رجعت إلى دسم اللحم الذى عليه، فأخذته بغذائها و بقى اللحم ليفيّا قليل الدسم و اللذاذة، إلّا أنه فى جودة غذائه، محمود جدا لمجاورته الحرارة الغريزية و تلطيفها له و إنقائها الفضول عنه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۲۲

و أمّا العجز، فهو أكثر دسـما و ألـذّ طعما، و ذلك لجهتين: إحـداهما: أنه لبعـده من الحرارة الغريزيـة و قلّة ما تأخذه من دسـمه، يبقى دسـما لذيـذا. و الثانيـة: أن فى عظـامه من التخلخـل و التجويف مـا يحوى دسـما كـثيرا يفى بغـذاء الحرارة الغريزيـة و ترطيب اللحم و لذاذته. و لذلك صار الشحم يكثر فيه طبعا دائما.

و أمّا الأفخاذ، فقد اجتمع لها لذاذة الطعم و جودة الغذاء و سرعة الانهضام من جهتين: إحداهما:

دوام حركتهـا و اتسـاع تجويف عظامها و ما تحويه من كثرة الشـحم. و الثانيـة: أن لحمها عضـلىّ[۲۶۲] منسوج بعصب دقيق. و أفضـل اللحمان لحم العضل و بخاصة أطرافها لدوام تعبها و اجتماع العصب اللطيف فيها.

و أما الـدماغ، و إن كان بالإضافة إلى دماغ المواشـى، قليل المقدار جدا، فإنه ألذّ طعما و أفضل غذاء و أبعد من الفساد كثيرا، من قبل أنه أقلّ رطوبة و أصلب، و بخاصة متى كان من حيوان برىّ.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن ما كان من الطير يأوى الجبال، فإن دماغه أفضل، و كذلك سائر أعضائه.

و أما الخصـى، فإنه أيضا بالإضافة إلى خصـى المواشـى، أفضل كثيرا لأنه أحمد غذاء و أسـرع انهضاما و بخاصة متى كان من حيوان مسمّن بالتين اليابس و اللبن، لأنه عند ذلك يولّد دما كثيرا، غير أن ليس له أثر بيّن فى إطلاق البطن و لا حبسها. و أفضلها كلها خصى الـديوك، لأن الـديوك فى مزاجها أعـدل حرارة و أقرب من التوسط و الاعتـدال فى الرطوبة و اليبوسة. و هى أيضا أكثر سـفادا، فهى لكثرة سـفادها تكثر حركة الخصى منها، و تعبه، و يقلّ فضوله و يلطف. و لاعتدال حرارتها، توسطت الرطوبة و اليبوسة، و كثر غذاؤها و أعانت على زيادة المنىّ.

و أمّا القوانص، فإن قشرها الداخلى[۲۶۳] لا يؤكل أصـلا، إلّا أنه إذا جفّف و سحق و شرب، نفع من وجع المعدة العارض من الحرارة و اليبوسة، و قوّى المثانة، و منع من درور البول، و بخاصة متى كان من قوانص الدجاج و الديوك، لأنها أخصّ بذلك من جميع الطير لاعتـدال مزاجهـا و فضـل تقويتهـا. و أمّا لحم القـوانص، فبطىء الانهضـام قليلا، إلّا أنّه إذا انهضم غـذى غـذاء كـثيرا محمودا. و من القوانص ما هو لذيذ[۲۶۴] جدا، مثل قوانص الإوزّ و بعدها قوانص الدجاج، و بخاصة إذ خلط فى علفها التين اليابس المدقوق و عجن باللبن الحليب.

و أمّا الكبود، فهى من كل حيوان مذمومـة جـدا، لأنها غليظـة بطيئـة الانهضام. و أفضل الكبود كبود الدجاج و الإوزّ، لأنها غير عسيرة الانحدار، و كذلك حالها فى الانهضام أيضا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۲۳

و أمّا المعاء، فأكثرها لا يؤكل لأنها لا تقوت البدن أصـلا. و لذلك لا يستعمل منها إلّا ما كان من الدجاج و الإوزّ فقط، لأنها أرطب و أكثر غـذاء، ذلك لكثرة غـذائها و قلّة حركتها، و بخاصة متى كانت مسـمّنة بالدقيق و التين و اللبن. و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن معاء الـديوك و البطّ المسـمّنة بالـدقيق و التين و اللبن مشاكلـة لمعاء الخنزير إذا علف التين قبل أن يذبح. و بعض الناس يمدحون معاء النّعام، غير أنه بالإضافة إلى غيره من الأطعمة قليل الاستمراء جدا. و لجالينوس فصل فى معاء النّعام قال فيه:

إن بعض الناس يمدحون بطن النّعام باطلا، و يزعمون أنه يمرىء و أنه دواء نافع[۲۶۵] لجميع الناس.

و أمّا ألسنة الطير و مناقيرها، فلا حاجة بنا إلى ذكرها لمعرفة العوام بها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۲۴

الباب السابع عشر فيما يتولد من الحيوان و الطير من البيض و اللبن القول فى البيض

اشارة

أمّا البيض فينقسم فى جنسه قسمة أوّلية على ثمانية ضروب: و ذلك أن منه ما يكون من حيوان أصحّ جسما و أعدل مزاجا. و منه ما يكون من حيوان أسقم جسما و أفسد مزاجا. و منه ما يكون من حيوان أعبل و أسمن. و منه ما يكون من حيوان أهزل و أعجف. و منه ما يكون من حيوان له ذكر. و منه ما يكون من حيوان ليس له ذكر. و منه ما يكون من حيوان فتىّ. و منه ما يكون من حيوان هرم.

فما كان منه من حيوان أصحّ و أعدل، كان أفضل و أحمد، لأن الدم المتولّد عنه محمود فاضل[۲۶۶]. و لذلك ما كان منه من حيوان أخصب و أكثر شحما، كان أفضل ذلك، لأن الغذاء المتولّد عنه أكثر و ألذّ. و كذلك ما كان من حيوان له ذكر، كان أفضل، لأن الحرارة الغريزية فيما كان له ذكر أقوى منها فيما كان لا ذكر له. و كذلك ما كان من حيوان فتىّ كان أفضل، لأن الحرارة الغريزية فيه أقوى و أثبت.

و أمّا مزاج البيض، فهو فى جملته، قريب من التوسط و الاعتدال، كأنه مائل إلى مزاج بدن الإنسان. غير أنّ بياضه على الانفراد يقرب من البرد قليلا، كأنه بالإضافة إلى المحّ، بارد فى الدرجة الأولى. و يستدل على ذلك من عذوبته و تفاهة طعمه و قربه من طعم الماء. و لذلك صارت زهومته أكثر و إغذاؤه أقلّ و أغلظ و انهضامه أعسر، و بخاصة متى كان من حيوان هرم أو حيوان ليس له ذكر.

و أمّا صفرة البيض، فهى على الانفراد تقرب من التوسط و الاعتدال، أو أميل إلى الحرارة قليلا، كأنها بالإضافة إلى البياض، صارت أقلّ عذوبة و أبعد من الزفورة و الزهومة، و ألطف غذاء و أسرع انهضاما، و بخاصة متى كانت من حيوان فتىّ أو حيوان له ذكر، لأنها متى كانت من حيوان كذلك، كان تقويتها للأعضاء أكثر و انحلالها منها أبعد، و إن كانت هذه الخاصة لازمة لجملة البيض من قبل أنها مادة

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۲۵

و غذاء للحيوان المشّاء المناسب فى طبيعته للحيوان الطيّار. و لذلك شبّهه الفاضل أبقراط بالمنىّ و اللبن جميعا اللذين[۲۶۷] هما مادة و غذاء للحيوان المشّاء المناسب فى طبيعته للحيوان الطيّار. و لذلك قال: إن البيض لما كان مادة و غذاء للحيوان الطيار المناسب لمزاج بدن الإنسان، كان من الواجب أن يكون الغذاء المتولّد عنه كثيرا قويا. أما كثرته، فلأن جوهره يستحيل دما و يتشبّه بجوهر المغتذى به بسرعة، و ذلك لمناسبته مزاج بدن الإنسان و قربه منه. و أمّا تقويته للأعضاء، فإن الحرارة الغريزية كلما ازدادت فيه فعلا و تأثيرا، ازداد هو أيضا قوة صلابة. و ذلك مقاس من الشاهد، لأنّا نجده خارجا كلما ازداد فعل الناس فيه تأثيرا، ازداد صلابة و جفافا. ففى هذا دليل واضح على أن كلما ازداد فعل الحرارة الغريزية فيه باطنا، ازداد صلابة و يبسا، فهو إذا بعيد الانحلال من الأعضاء، زائد[۲۶۸] فى قوتها، إلّا أنه يختلف فى جودة غذائه و رداءته و سرعة انهضامه و إبطائه لأسباب خمسة: أحدها: جنس الحيوان الذى يتولّد منه و جوهريته. و الثانى: سنّ الحيوان و مدة زمانه. و الثالث: خصب بدنه و هزاله. و الرابع: طراء البيض و قربه من الخروج من الحيوان، أو قدمه و بعده من الحيوان. و الخامس: صنعة البيض و عمله الذى يتخذ به.

فأمّا اختلاف البيض من قبل جنس الحيوان الذى هو منه و جوهره فيكون على ضروب: و ذلك أنه متى كان من حيوان ألطف طبعا و أعدل مزاجا و أحمد غذاء، مثل الدراج و الدجاج، كان غذاؤه أفضل و انهضامه أسرع و زهومته أقلّ، و بخاصة متى كان من حيوان فتىّ أو حيوان له ذكر. إلّا أن انحلال ما كان من هذا الجنس من الحيوان من الأعضاء أسرع. و لذلك صار غذاؤه لبقاء الصحة و ثباتها أفضل منه فى قوة الأعضاء و شدّتها. و ما كان منه من حيوان أغلظ طبعا و أفسد مزاجا و أردأ غذاء، مثل النّعام و دونه فى ذلك الإوزّ، كان غذاؤه أذمّ و انهضامه أعسر و زهومته أكثر، و بخاصة متى كان من حيوان هرم أو حيوان ليس له ذكر إلّا (أنّ) انحلال ما كان منه من هذا الجنس من الحيوان من الأعضاء أبعد. و لذلك صار غذاؤه لقوة الأعضاء و شدّتها أفضل منه فى بقاء الصحة و ثباتها.

و أمّا اختلاف البيض من قبل سنّ الحيوان، فيكون على ثلاثة ضروب: و ذلك أن منه ما يكون من حيوان صغير. و منه ما يكون من

حيوان هرم. و منه مـا يكون من حيوان فتىّ. و ألطف البيض ما كان من حيوان صـغير، و أغلظه ما كان من حيوان هرم، لأن ما كان من حيوان صـغير، كان أسـرع انهضاما و أقل زهومـة و أحمـد غذاء، و بخاصـة متى كان من حيوان له ذكر. و ما كان من حيوان هرم، كان أعسـر انهضاما و أكثر زهومـة و أردأ غـذاء، و بخاصـة متى كان من حيوان ليس له ذكر. ذلك لضـعف حرارته الغريزيـة و قلّة رطوبته الجوهرية. و أعدل البيض و أكثره توسـطا بين اللطافة و الغلظ، ما كان من حيوان فتىّ، لأنه أخذ من كل واحد من الحاشيتين بقسطه. و لـذلك صار ألطف من بيض الحيوان الهرم، و أغلظ من (بيض) الحيوان الصـغير. من قبل أنه و إن كانت حرارته الغريزيـة على غاية ما تكون من القوة، فإن رطوبته

الأغذية و الأدوية، ص: ١٢۶

الجوهرية أقلّ من رطوبة الحيوان الصغير كثيرا. و لذلك صار فعله فى بقاء الصحة و ثباتها، و قوة الأعضاء و شدّتها فعلا متكافئا.

و على هـذا الوزن و القيـاس يقال: أن البيض متى كان من حيوان أعبل و أكثر شـحما أو حيوان له ذكر، كان أفضل و أحمـد ممّا كان من حيـوان أهزل و أقـلّ شـحما، أو حيـوان ليس له ذكر من قبـل أن الحرارة الغريزيـة، فيمـا كـان من الحيوان أسـمن، أقوى، و رطوبته الطبيعيـة أكثر. و الحيوان المهزول بخلاف ذلـك و ضـدّه، لأـن حرارته الغريزيـة أضـعف، و رطوبته الطبيعيـة أقلّ. و كـذلك الحرارة الغريزية فيما كان من الحيوان له ذكر، أقوى، و فيما كان من الحيوان ليس له ذكر، أضعف.

و على مثـال ذلـك أيضا، يقال فى البيض: أنه متى كان طريا قريب العهـد بالحيوان، كان أفضل و أبعـد من الزهومـة. و متى كان عتيقا بعيـد العهـد بالحيوان، كان أردأ و أخصّ بالزهومـة. من قبل أنّ بعـده من الحيوان يدلّ على ضـعف حرارته الغريزية. و ضـعف حرارته الغريزية يوجب كثرة فضوله و زفورته.

و لجـالينوس فى مثـل ذلـك فصـل قال فيه: إن بيض الـدجاج، و بعـده بيض الـدراج، أحمـد البيض و أعـدله فى فضل غـذائه و جودة استمرائه، و بخاصـة إن كـان من حيوان له ذكر، و كـان مع ذلـك غـذاء الحيوان لطيفا نقيّا. و بيض الفتىّ من الحيوان أفضل من بيض الهرم، و بيض ما كان له ذكر أفضل مما ليس له ذكر.

و بيض ما كان من الحيوان سمينا أفضل مما كان مهزولا. و البيض القريب العهد بالحيوان أفضل من البعيد العهد بالحيوان.

و أمّا اختلاف البيض من قبل صـنعته و عمله، فيكون على أربعـة ضـروب: و ذلك من البيض ما يتّخذ مشويا. و منه ما يتخذ مسـلوقا. و منه ما يتخـذ مطبوخا. فأمّا المشوى فهو فى الجملـة أغلظ من المسـلوق و أعسـر انهضاما، ذلك لتمكن حرارة النار من جسـمه و نشـفها لأكثر رطوبته الجوهرية. و لذلك صار بالإضافة إلى المسـلوق أكثر تجفيفا و أقلّ تسـكينا لحدة الحرارة، إلّا أنّه ينقسم قسـمين: لأن منه مـا يـدفن فى الرمـاد الحار و يشوى بقشـره. و منه ما يفقس على طابق و يحمل على النار حتى يشـتوى. فما كان منه مفقوسا على طابق كان أذمّ و أردأ لأن حرارة الطابق تباشـر بعض أجزائه و تفنى رطوبتها و تجففها و تخرجها من حدّ الغذاء قبل أن يسـتتم فعلها فى سائر أجزائه.

و أمّـا مـا كـان منه مـدفونا فى الرمـاد، فهو بالإضافـة إلى ما تقـدّم ذكره، أفضل لأن النار لا تباشـر بعض أجزائه مباشـرة تمكن معها أن تجفف رطوبته و تخرجه من حدّ ما يغتذى به قبل أن يستتم فعلها فى كل أجزائه. إلّا أنه أيضا يكون على ضربين: لأن منه ما يدفن كلّه فى الرمـاد حتى يشـتوى. و منه ما يحمل على الجمر. فما كان منه مـدفونا فى رماد، كان أذمّ لأن حرارة النار تكتنفه من جميع نواحيه و تمنع بخاره من التحلل، فتجتمع فيه بخارات مذمومة. و ما كان محمولا على جمر، فإن البخارات تتحلّل من الأجزاء البعيدة من النار.

و أمّا المسلوق بالماء، فهو فى جملته ألطف و أفضل من المشوى، من قبل أن رطوبة الماء تحول

الأغذية و الأدوية، ص: ١٢٧

بين النـار و بين نشف رطوبته الجوهريـة. و لـذلك صـار أقل تجفيفا و أكثر تسـكينا لحـدّة الحرارة، إلّا أنه أيضا يكون على ضـربين: و ذلك أن منه ما يسلق بقشره. و منه ما يفقس فى الماء الحار حتى ينسلق. فما كان منه مسلوقا بقشره كان أذمّ لأن القشر يحقن فى باطنه

بخارات غليظة و يمنعها من التحلل. و لـذلك صار كثيرا ما يحـدث من الإكثار منه رياح نافخـة و ثقل فى المعـدة و سائر البطن. و أمّا المفقوس فى حرارة الماء، فإن حرارة الماء بلطافتها تغوص فى باطنه و تلطف غلظه و تزيل أكثر زهومته و زفورته. و لـذلك صار هـذا النوع من صـنعة البيض أفضل و أحمد كثيرا، إلّا أنه متى اسـتعمل محّه فقط كان تجفيفه أكثر و تغذيته أقلّ. و متى اسـتعمل مع بياضه، كان تغذيته أكثر و تجفيفه أقل.

و قـد ينقسم كل واحد من أنواع المشوى و المسلوق على ضـروب ثلاثة: و ذلك أن منه ما يبالغ فى إنضاجه حتى ينعقد و يصـلب. و هذا الضـرب منه هو المسـمّى المشوى أو المسـلوق على الحقيقة. و منه ما لا تفعل النار فيه إلّا إسخانه فقط و أزيد قليلا. و هذا الضرب منه المسمّى الحسو[٢٦٩]. و منه المعتـدل النضـج و هو المتوسط بين الصـلابة و الرخاوة. و هذا الضـرب منه هو المعروف بالنيمبرشت. فما كان من البيض انعقاده شديدا، كان تجفيفه أكثر و انحداره عن المعدة أبعد، و نفوذه فى العروق أعسر، إلّا أن انحلاله من الأعضاء يكون أبعد. و لذلك صار ثقيلا فى المعدة و المعاء، و لا تقتات الأعضاء منه إلّا قوتا يسـيرا غليظا، و بخاصة متى كان مشويا، إلّا أنه إذا انهضم فى الأعضـاء قوّاهـا قوة بيّنـة. و ما كان من البيض انعقاده يسـيرا كان تجفيفه أقل و انهضامه أسـرع و نفوذه فى العروق أسـهل و تليينه للصـدر أكثر، إلّا أن تقويته للأعضاء يكون أقلّ، ذلك للطافته و سـرعة انحلاله منها. و ما كان من البيض انعقاده معتـدلا متوسـطا بين الرخاوة و الصـلابة، كان فى فعله و انفعاله أيضا متوسـطا بين ما كان انعقاده شديدا، و ما كان انعقاده يسيرا. و لذلك صار أعدل و أفضل و ألـذّ عند الطّباع، من أجل أنه بالإضافة إلى ما كان انعقاده يسيرا، أقلّ زهومة و زفورة و ألذّ عند الطبيعة، لأن قوة فعل النار فيه قـد لطّفته و أزالت أكثر زهومته. و لذلك صار بالإضافة إلى ما كان انعقاده شديدا ألطف و أفضل و أسـرع انهضاما و أسـهل نفوذا فى العروق و أقرب إلى الانقلاب إلى الدم، و بخاصة متى كان مفقوسا فى الماء الحار.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن ما كان من البيض شديد الانعقاد، كان مذموما لأنه أثقل فى المعدة و أعسر انهضاما و أبطأ نفوذا فى العروق. و ما ينال البدن من غذائه فغليظ، إلّا أنه قوى بعيد الانحلال من الأعضاء. و لذلك صار متى انهضم قوّى الأعضاء قوّة بيّنة. و أمّـا البيض النيمبرشت المتوسـط الانعقـاد، ففيه رقـة و لطافـة يسـرع بها انحـداره عن المعـدة و يسـهل نفوذه فى العروق و جولانه فى البـدن. و لذلك صار أحمد و أفضل فى سـرعة الانهضام و النفوذ فى العروق و أقرب من الانقلاب إلى الدم و التشبّه بالأعضاء، ذلك لسـرعة انقياده لفعل الطبيعة و بخاصة متى كان مفقوسا فى الماء، لأنه متى كان كذلك، عدم أكثر زهومته و زفورته. و من خاصـته أنه مليّن لخشونة

الأغذية و الأدوية، ص: ١٢٨

الأعضـاء، و لـذلك صار نافعا من خشونـة الحنجرة و المرىء و الصـدر، مسـكّنا[٢٧٠] لحـدة النوازل المنحـدرة من الرأس إلى الرئـة و ملينا[٢٧١] للقروح العارضة فيها و فى سائر الأعضاء، و بخاصة قروح المعدة و المثانة و المعاء، لأنه يلصق بأجرامها و يصـير عليها بمنزلة الشحم المذاف[٢٧٢] بالدهن إذا مسح على الجلد من خارج. و لذلك صارت له تغرية بيّنة.

و زعم بعض الأوائل، أنه لو لا ما فيه من يسـير الزهومـة، لقام مقام حسو الشـعير. و دون هذا الضـرب من البيض فى الفضل و الجودة و جودة الغـذاء النوع الملقب بالحسو الـذى لم تفعل النار فيه إلّا إسـخانه فقط و أزيد قليلا، لأن زفورته و زهومته فيه كثيرة[٢٧٣]، إلّا أنه ليس بأقلّ فعل منه فى سـرعة الانهضام و النفوذ فى العروق، و لا هو أيضا بدونه فى تليين المعدة و الصدر و الرئة و سائر الأعضاء، و لا هو أيضا بأقل منه فى تسكين حدّة الفضول الحادة اللذاعة، إلّا أنه لزيادة زهومته و زفورته، عافته الطباع، و صار غذاؤه أذمّ كثيرا.

فقـد بـان و اتّضـح أن أثقـل البيض و أعسره انهضامـا و أكثره غـذاء، ما كثر انعقاده و صـلابته. و أغلظ من ذلك، المـدفون فى الرماد الحار، أعنى المشوى. و ألطف البيض و أسـرعه انهضاما، المسـلوق بالماء و بخاصة متى كان مفقوسا فيه. و متى أردت أن تسلق بيضا، بقشره و لا ـ ينعقد، فـامزج المـاء الـذى تسـلقه به بشـىء من خـلّ، و أدم تحريكه فـإنّ انعقاده يبعـد و يكتسب فعلا[٢٧٤] فى تسـكين الأخلاط اللذاعة، إلّا أن فعله فى تليين خشونة الصدر و سائر الأعضاء، يزول لما يكسبه من فيض الخلّ و تقطيعه.

و أمّا المقلی بالزیت، فهو أردأ البیض و أذمّه غـذاء، من قبل أنه لا یلبث فی المعـدة إلّا یسیرا حتی یسـتحیل إلی الدخانیـة و الفساد. و یفسـد بفساده ما یوافیه فی المعـدة من الطعام و یحـدث ثفلا و تخما. و أردأ التخم و أخبثها ما کان حـدوثه عن البیض، و بخاصـة متی کان مقلیّا.

و أمّا المطبوخ من البیض، فهو فی جودة غـذائه و رداءته متوسـط بین المشوی و بین المفقوس فی الماء الحار، لأن المفقوس فی الماء الحار یرمی بالماء الذی یسـلق فیه، فتزول عنه زهومته. و المطبوخ فزهومته باقیة فی مرقه مع ما یکسـبه أیضا من غلظ الأبازیر التی تلقی فیه.

و لجـالینوس فی صـنعة البیض فصـل قال فیه: أن ما یـدفن من البیض فی الرماد الحار، فهو أغلظ و أعسـر انهضاما و أبعـد انحـدارا عن المعدة من المسـلوق بالماء. و ما طجن بالزیت ولّد کیموسا ردیئا و غذّی غذاء غلیظا و أحدث بشما[۲۷۵] و أضرّ بالبدن إضرارا بیّنا. و أحمد البیض ما سلق بالماء و غطیت القدر حتی

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۲۹

ینضـج نصف نضوجه إلی أن یصـیر نیمبرشت، لأن ما لم یکمل نضـجه من البیض کان أسـرع انهضاما و أکثر غـذاء و أقرب من تولید الـدم الفاضـل المحمود. و مـا کمل نضوجه و صـلب، انتقل إلی طبیعـة المشوی بالنار و المـدفون فی الرماد الحار. و ما صار إلی هـذه الحال، فیجب ألّا یؤکل إلّا بما یعین علی هضمه مثل المریّ و الزیت و الشراب القوی.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۳۰

القول فی اللبن

أمّا اللبن فینقسم بدءا[۲۷۶] قسـمة جنسـیة علی ثلاثة ضـروب: لأن منه الحلو القریب العهد بالخروج من الضرع و هو المسمّی بالحلیب علی الحقیقة. و منه القوی الحموضة البعید العهد بالخروج من الضرع و هو المعروف بالدّوغ[۲۷۷]. و منه المتوسط بین هاتین المرتبتین و هـو المعروف بالمـاست[۲۷۸]، و بعض النـاس یلقّبه بـالرائب. فأمّـا الحلـو[۲۷۹]، فهـو فی جملتـه منحرف عـن المزاج المعتـدل البرودة[۲۸۰] إلی الحرارة قلیلا، کأنّ حرارته متوسـطة فی الدرجـة الأولی أو فی الدرجة الثانیة. و یسـتدلّ علی ذلک من عذوبته و قربه من طعم الـدم و انتقاله إلیه بسـرعة. و لذلک صار أقلّ رطوبة من السـمک کثیرا، و أبعد من تولید البلغم. و لهذا ما صار أفضل غذاء و أقرب من التشبّه باللحم و سائر الأعضاء، إلّا أنه مرکّب من جواهر مختلفة لها قوی متضادة بعضها ملطف جلّاء، و بعضها مغلظ مشدّد، و بعضـها ملین مرخ. و ذلک أن فیه مائیـة حادة ملطّفـة، و جبنیّـة باردة مغلظـة میبّسة، و سـمنیّة ملیّنة مرخیة. فهو بجوهره المائی الحریف، صارت له لطافة یلطف بها الفضول و یغسل الأحشاء و یلذع المعاء و یهیج القوة علی دفع ما فیها بسرعة.

و لذلک صار مطلقا[۲۸۱] للبطن.

و لهـذه الجهـة صارت مائیـة اللبن من أوفق الأشـیاء لمن احتاج أن ینقص بـدنه بما لیس فیه حـدة قویة، مثل من کان فی عمق بدنه أو ظاهر جلده فضول[۲۸۲] عفنة فاسدة أو فضول حادة کالفضول السوداویة المتولّدة عن احتراق الدم و المرّة الصفراء، و الفضول الحادثة عن البلغم العفن مثل البثور التی ینقشـر لها الجلـد. و إنما اختلفت أفعال مائیة اللبن لاختلاف مزاج الحیوان الذی یتولّد منه، لأن ما کان منهـا من حیوان أسـخن، مثل اللّقاح[۲۸۳]، کـان فعله فی البثور التی ینفش منهـا الجلـد، و فی تفتیـح سـدد الکبـد و الطحال، و تلطیف الرطوبات الغلیظة المتولّدة فی جداول الکبد و العروق، أخص و أولی. و لذلک صار

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۳۱

لبن اللقاح أخصّ الأشیاء بالنفع من الاستسقاء العارض من سدد الکبد و الطحال لکثرة مائیّته و حدّتها.

و ما کان منها من حیوان أعـدل أو أمیل إلی البرودة قلیلا، کان فعله فی الفضول السوداویة المتولّدة عن احتراق الدم و المرّة الصـفراء،

أوجب و أوكد. و لذلك صار ماء الجبن المتخذ من لبن الماعز نافعا من الجرب و الهقّ و الكلف و نزول الماء فى العين إذا استعمل فى كل علّة بما يوافقها من التدبير و العلاج.

و من قبل ذلك، صار إذا احتقن به، غسل المعاء و نقّاها من الأوساخ الرديئة الفاسدة، و نظّف قروحها من المدّة[٢٨۴] العفنة.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: متى رأيت قروحا فاسدة مملوءة مدّة، فاغسلها بماء الجبن، إمّا بالشّرب متى كانت القروح فى أعلى البدن، مثل الصدر و ما يليه، و إمّا بالحقنة متى كانت القروح فى أسفل البدن، مثل المعاء و ما يليها. و لهذه الجهة، صار كل لبن مائيته أكثر، فهو أسلم الألبان و أقلّها غائلة و إن أدمن استعماله، لأنه يبعد من تولّد الدم الغليظ كثيرا. و لذلك قال جالينوس: إن ما كان من الألبان رقيقا مائيا شبيها بلبن الأتن[٢٨۵] و الخيل، فهو غير مولّد للدم الغليظ. و لهذا ما صارت هذه الألبان غير مضرّة بأصحاب التدبير الملطف. و ما كان من الألبان جبنيته أكثر من مائيته، مثل لبن البقر و النعاج، فإنه يولّد دما غليظا و إن كان لبن البقر بذلك أخصّ لقلّة مائيته بالطبع. و ما كان من الألبان معتدلا فى جواهره الثلاثة، مثل لبن النساء و بعده لبن الماعز، فإنه يولّد دما معتدلا فاضلا. و لذلك اختارت الأوائل اتخاذ ماء الجبن من لبن الماعز خاصة.

و قد يختلف ماء الجبن فى تأثيره و فعله على حسب الشيء الذى يستخرج به، لأن منه ما يستخرج بالإسكنجبين. و منه ما يستخرج بلب القرطم. و منه ما يستخرج بالماء البارد أو بالرماد الحار.

و منه ما يستخرج بماء التمرهندى.

فما كان منه مستخرجا بالإسكنجبين، أفاده الإسكنجبين زيادة فى التلطيف و التنقية يقوى بها على تفتيح سدد الكبد و الطحال و تنقية الجلد من البثور و القوباء[٢٨۶] الكائنة عن الدم المحترق، و النفع من نزول الماء فى العين. و ما استخرج بلبّ القرطم، اكتسب من لب القرطم حرارة و حدّة يقوى بها على تنقية البلغم العفن. و النفع من الحميات البلغمانية المتطاولة، و تنقية ظاهر البدن من البثور المتولّدة عن البلغم المالح. و ما استخرج منه بالماء البارد أكسبه الماء رطوبة و برودة يقوى بها على تسكين حرارة المعدة و التهابها، و قطع العطش المتولّد عن حدّة المرة الصفراء. و كذلك ما استخرج بماء التمرهندى يفعل مثل هذه الأفاعيل، إلّا أنه يكون أشدّ تقطيعا للفضول و إطلاق البطن و تنقية المعدة و المعاء لما يكتسبه من قوة التمرهندى. و أمّا ما يحمل من اللبن على الرماد الحار حتى يغلى و يجمد و يتجبّن، و يستخرج ماؤه منه

الأغذية و الأدوية، ص: ١٣٢

و يستعمل، فإنه قريب من ماء الجبن المستخرج بالماء البارد، إلّا أنه أكثر تلطيفا و تجفيفا و أقلّ تسكينا للعطش كثيرا. و أمّا جوهر الزبد، فهو فى طبيعته حار ليّن كثير اللزوجة و اللدونة، كأنه فى مزاجه شبيه[٢٨٧] بمزاج بدن الإنسان أو أقرب إلى مزاج الزيت العتيق فى حرارته فقط، لا فى يبسه، لأنه فى اليبس مخالف له كثيرا، لأن الزيت فى طبيعته يابس[٢٨٨] و بخاصة متى كان عتيقا. و الزبد فى طبيعته ليّن[٢٨٩] و بخاصة متى كان حديثا. و لذلك صار الإكثار منه يرخى المعدة و يليّن البطن.

و لهذا نسبته الأوائل إلى طبيعة الشحم المذاف بالدهن، و ذكروا أنه متى أخذه من كان محتاجا إلى أن ينفث من صدره و رئته شيئا عند الأورام المتولّدة فيها أو فى الغشاء المستبطن للأضلع، أعان على ذلك و نفع منفعة بيّنة لأن من خاصّيته أيضا إنضاج الرطوبات و تحليلها. إلّا أنه متى استعمل وحده، كانت[٢٩٠] معونته على الإنضاج أكثر، و على النفث أقل. و متى استعمل مع العسل أو السكر، كانت معونته على الإنضاج أقل، و على النفث أكثر. و متى طبخ الزبد و نزع ما فيه من يسير مائية اللبن و صار سمنا، كانت لزوجته و دهنيته أكثر، و قوى على تحليل الأورام الخاسئة و ليّن خشونة الأعضاء. و قد يستدل على ذلك من تليينه البشرة إذا مسح على الجلد من خارج. و لهذا السبب بعينه، صار مضرا بالمعدة اضرارا بيّنا لأنه يليّن خشونتها و يذهب بخاصتها التى بها تقوى على هضم الطعام و بخاصة متى كان مزاج صاحبها بلغمانيا.

و أما جوهر الجبن، فهو بالإضافة إلى سائر جواهر اللبن، بارد، يابس، غليظ الخلط، عسير الانهضام، بعيد الانحدار عن المعدة. و لذلك

صار بحبس الطبيعة أولى منه بتليينها. فإذا استحكم نضجه فى المعدة، كان الخلط المتولّد عنه غليظا عسير الانهضام فى الكبد. و لذلك صار الإكثار منه غير مأمون و لا موثوق به، لأنه من أخصّ الأشياء بتوليد السّدد و الغلظ العارض فى جداول الكبد و عروق الطحال و مجارى الكلى و لا سيّما متى وافى هذه المواضع مستعدة لقبول ذلك منه، مثل أن تكون عروقها و مجاريها ضيّقة بالطبع، لأنها متى كانت كذلك، كانت متهيّأة لقبول السدد ضرورة، و بخاصة متى استعمل بالعسل، لأن العسل يكسبه لذاذة تميل إليها الأعضاء و تقبله و تجذب إليها منه أكثر من مقدار القوة على هضمه. فإن وافى مع ذلك حرارة الكلى مجاوزة للمقدار المعتدل، إمّا من طبيعتها و إمّا لعارض عرض لها، تخزّف فيها و تولّد منه حجارة و حصى.

فقد بان و اتضح أن اللبن فى جملته محمود[۲۹۱] من جهة، و مذموم[۲۹۲] من جهة. فأمّا الجهة التى يحمد فيها، فتكون على ضربين: أحدهما: أنه إذا جاد انهضامه فى المعدة و الكبد، غسل المعاء بما فيه من لطافة المائية و حدّتها، و نقّى فضولها، و دفع بسمّيته السم القاتل، و ليّن الأعضاء، و ذهب بخشونة

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۳۳

العين إذا اكتحل به، و حلل أورامها، و نفع بجبنيّته من قروح الصدر و الرئة و الحلقوم و قروح الكلى و المثانة و المعاء، و سكّن لذع الأخلاط الحريفة المتولّدة فى المعاء، لأنه يلتفّ بالأحشاء و يحول بين الأخلاط و بين التمكّن منها. و لذلك صار متى استعمل مع بعض الأدوية القابضة، كان دواء فاضلا نافعا من الزّحير[۲۹۳] و اختلاف الأغراس و بخاصة متى شوى بالحجارة المدوّرة الملساء المحمّاة حتى تذهب مائيته و حدّته. و أفضل من الحجارة لمثل ذلك، قطع الحديد الفولاذ المدوّرة التى لها مقابض تمسك بها. و إن ألقى على اللبن مثله ماء عذب[۲۹۴] و ألقيت فيه القطع الحديد المحمّاة دائما حتى يذهب ما ألقى عليه من الماء، كان أفضل لأنه ليس يكره من ماء اللبن مائيته فقط، لكنه قد يكره منه أيضا حدّته التى بها يطلق البطن. و إن ردّد الماء عليه مرارا و شوى فى كل مرة حتى يذهب ما ألقى عليه من الماء، كان أكثر لزوال حدّته و حرافته و صار أفضل و أحمد، لما يقصد به من علاج الإسهال و الزحير، و تقوية المعاء و تسكين لذع الأخلاط الحادة.

و الجهة الثانية التى لها يحمد اللبن، أنه لما كان مادة و غذاء للحيوان المشّاء، وجب أن يكون أعدل الأغذية و أقربها من الانقلاب إلى الدم و أسرعها تشبها باللحم و سائر الأعضاء إذا استعمل على ما ينبغى أعنى على نقاء من المعدة و اعتدال من المزاج، و فى وقته الطبيعى. أريد بالوقت الطبيعى، الزمان الذى هو فى غاية من الاعتدال القريب فى مزاجه من طبيعة اللبن، مثل زمان الربيع الطبيعى إذ كان أعدل الأزمنة و أكثرها توسطا للكيفيات الأربع.

و قد بيّن ذلك جالينوس و فرّق بين مزاج الربيع الطبيعى و مزاج الربيع غير الطبيعى فى كتابه المعروف بكتاب «المزاج». فإذا استعمل اللبن على غير نقاء من المعدة، أو على غير اعتدال من مزاج بدن المستعمل له، أو فى زمان غير معتدل، تغيّر بسرعة و انتقل إلى الدخانية و جنس المرار فيمن كان مزاجه محرورا، و إمّا إلى الحموضة و جنس العفونة فيمن كان مزاجه باردا. و كثيرا ما يعرض ذلك إمّا دائما و إمّا الحين بعد الحين، لأنه إن كان، إنما يعرض من قبل أن جوهر المعدة أو مزاج البدن بأسره قد تغيّر و حاد عن الاعتدال، لزم اللبن التغيير و الاستحالة دائما. و إن كان إنما يعرض ذلك لما يوافيه فى جرم[۲۹۵] المعدة من أغذية قد تقدمته، أو فضل مرّى أو بلغمانى كان، إنما يقع تغييره و استحالته عند موافاته تجويف جرم المعدة ممتلئا إمّا من غذاء متقدم، و إمّا من فضول رديئة.

و من قبل ذلك قال جالينوس: إن اللبن، و إن كان فى جوهره و مزاجه محمودا فاضلا للطافته و سرعة استحالته و انقياده للانفعال، فإن كثيرا ما يعرض له من اختلاف حالات المعدة أن يتجبّن فيها، و ينتقل إلى الدخانية و جنس المرار أحيانا، أو يلزمه ذلك دائما، أو يحمّض و ينتقل إلى جنس البلغم العفن أحيانا، أو يلزمه ذلك دائما. و ذلك يكون على اختلاف الأسباب الفاعلة لهذين العرضين من قبل

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۳۴

أن الحموضة إنما تحدث دائما عن نقصان الحرارة و غلبة الرطوبة و الدخانية فتحدث عن قوة الحرارة و نقصان الرطوبة. و إنما اجتمع فی اللبن الانقلاب إلی هذین العرضین علی اختلاف أسبابهما و تضادهما من قبل ما بیّناه آنفا، و قلنا: إن اللبن مرکب من جوهر مائی حریف و جوهر جبنی غلیظ و جوهر سمنی لطیف. فهو للطافة سمنیته و قربها من جوهر النار، یستحیل بسرعة إلی الدخانیة و جنس المرار إذ کان السمن بالطبع مادة و غذاء للحرارة دائما، و لغلظ جبنیته و قربها من ترابیة الأرض، استحال إلی الحموضة و جنس العفن. و لذلک وجب ألّا یستعمله إلّا من کان مزاج بدنه معتدلا و تجویف معدته خالیا نقیّا من الأغذیة و المواد المریّة و البلغمانیة، لأنه متی سلم من هذه الأسباب و انهضم علی ما ینبغی، غذّی غذاء کثیرا و ولّد دما محمودا و أفاد ظاهر البدن لیانة و نضارة.

و لروفس فی شرب اللبن قول قال فیه: و ینبغی لشارب اللبن أن یصیر شربه له علی الریق و هو حار حین یحلب بحرارته التی بها یخرج من الضرع من غیر أن یتقدّمه غذاء غیره، و یمتنع بعد شربه من کل ما یؤکل و یشرب إلی أن یتم هضمه حسنا، و ینحدر عن المعدة، لأنه إن خالطه فی المعدة شیء، أیّ شیء کان، استحال و فسد بسرعة. و ینبغی لشاربه أن یحذر التعب و إفراط الحرکة، لأن الحرکة متی وافت من القوة الماشلة[۲۹۶] التی فی المعدة أدنی ضعف، أزعجت اللبن و أحدرته بسرعة قبل تمام هضمه. و إن وافت القوة قویة و تعذّر انحدار[۲۹۷] اللبن من المعدة، حمی بقوة الحرکة و استحال، إمّا إلی الدخانیة و جنس المرار فیمن کان مزاج[۲۹۸] معدته حارا، أو إلی[۲۹۹] الحموضة و العفونة فیمن کان مزاج معدته باردا. و لا ینبغی أیضا أن یتخلّف عن المشی جملة کیلا یطفو اللبن بلطافته و یعوم فی المعدة و یبعد عن موضع النضج. و لکن یتمشّی قلیلا برفق علی أشیاء وطیئة تنخفض تحت رجلیه لینحدر اللبن إلی قعر المعدة الذی هو موضع الطبخ، و تتمکن الحرارة الغریزیة من هضمه علی ما ینبغی. فإذا انحدر عن المعدة، تناوله ثانیة و امتثل فی التدبیر الفعل الأول من الحرکة الیسیرة برفق. فإذا انحدر أیضا عن المعدة، تناوله ثالثة و امتثل فی التدبیر الرسم الأول و الثانی، لأن اللبن فی ابتداء أمره یسهل البطن إسهالا نافعا بما فیه من الجوهر المائیّ اللطیف. فإذا ضعفت قوة فعل الجوهر المائی، فعل بجوهره الجبنی و منع الإسهال و أخذ فی تربیة البدن و زیادة اللحم من ذی قبل. ذلک لأن اللبن إذا انهضم انهضاما تاما کاملا، ولّد دما صحیحا محمودا لذیذا عند الطباع.

و المختار من اللبن ما اجتمعت فیه خصال أربع: إحداهن: من لونه. و الثانیة: من رائحته.

و الثالثة: من قوامه. و الرابعة: من طعمه.

فأمّا ما له من لونه، فهو أن یکون أبیض صافیا نقیّا سلیما من الصفرة و الحمرة و الکمودة. و أمّا رائحته، فیجب أن تکون ذکیة سلیمة من العفونة و الزفورة. و أمّا قوامه، فیجب أن یکون معتدلا متوسطا

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۳۵

بین الرقّة و الغلظ، إذا نقط المرء منه علی ظفره أو علی مرآة، بقیت أجزاؤه مجتمعة غیر سیّالة و لا میّاعة، بل یکون لها قاعدة مسطوحة و أعلی محدودب. و أمّا طعمه، فیجب أن یکون عذبا لذیذا سلیما من المرارة و الملوحة و الحموضة.

و أفضل الألبان فی طبیعته و جوهریته و لطافته، لبن النساء. و بعده فی ذلک، و إن کان غیر قریب منه، لبن الأتن. و أدسم الألبان و أکثرها غذاء، لبن البقر. و بعده لبن الضأن. و أکثر الألبان جبنیّة، لبن الضأن. و بعده لبن البقر. و أکثر الألبان مائیة، بین سائر الحیوانات لبن اللقاح. و بعد لبن اللقاح، لبن الخیل و الأتن. و أعدل الألبان و أکثرها توسطا بین الجواهر الثلاثة، لبن النساء. و بعده لبن الماعز.

و السبب فی ذلک أن کل لبن من الألبان ینصرف إلی طبیعة الحیوان الذی هو منه، و مزاجه. فما کان منه من حیوان أغلظ، کان غلیظا. و ما کان منه من حیوان ألطف، کان لطیفا. و لذلک، صار لبن البقر أغلظ الألبان و أدمّها، و أکثرها غذاء و أقواها تبریدا للأبدان و أشدّها تقویة للأعضاء. و لبن اللقاح أرقّ الألبان و أقلها دسما[۳۰۰] و أیسرها غذاء[۳۰۱] و أکثرها إسخانا[۳۰۲] للأبدان و تفتیحا[۳۰۳] للسدد، من قبل أن النّوق فی طبیعتها قویة الحرارة جدا. فحرارة مزاجها تستعمل أکثر دهنیة دمها فی غذائها. و إذا قلّ ما فی الدم من الدسم، قلّ ذلک أیضا فی اللبن، لأن اللبن إنما هو دم منطبخ طبخا ثانیا. و لذلک صار فی لبن النّوق ملوحة و حرافة یقوی

بها على تلطيف الأثفال و تقطيع غلظها.

و أمّا لبن البقر، فهو بعكس ذلك و ضدّه، لأنه لمّا لم يكن فى حرارة مزاج البقر من القوة ما يحتاج أن يستعمل دسم اللبن فى غذائها، صار أكثر الألبان سمنا و زبدا و أزيدها غذاء.

ورقة لبن اللقاح و كثرة مائيته، إنما صارت له لكثرة حرارته الغريزية و استعمالها أكثر دسم لبنه فى غذائه. فإن قال: و كيف صار لبن الضأن أكثر جبنيّة من لبن البقر، و لبن البقر أغلظ و أدسم و أكثر غذاء؟

قلنا له: لأن لبن الضأن لمّا كان أسخن و أقوى حرارة بالطبع، احتاجت حرارته إلى غذاء أكثر، و أفنت دسم اللبن فى غذائها. و لذلك نقصت سمنيّته، و قلّ غذاؤه، و كثرت جبنيّته. و أمّا لبن البقر، فإنه لما كان أقلّ حرارة بالطبع، اكتفت حرارته الغريزية بالقليل من الغذاء، و لم يأخذ من دسم اللبن إلّا اليسير.

و لذلك زادت سمنيّته على جبنيّته و كثر غذاؤه، من قبل أن جوهر الدسم أخصّ بتغذية الأبدان من جوهر الخبز، لأنه أكثر حرارة و رطوبة، و أقرب من طبيعة الدم و أسرع إلى الانقلاب إليه. و قد أجمع الأوائل، و وافقهم على ذلك العيان، بأنه لا شىء أكثر تغذية للأبدان مما كان سريع الانقلاب إلى الدم.

فإن عارضنا معترض بالشحم و قال: فلم لا كان الشحم أسرع انقلابا إلى الدم، و أكثر تغذية للأبدان من اللبن، إذ كان أخصّ بالدهنيّة و أوحد بالدسم من سائر الأغذية؟.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۳۶

قلنا له: إن الشحم، و إن كان أوحديا بالدهنية و الدسم، فإن ليس فيه جوهر مائى لطيف يلطّفه و يسيّله[۳۰۴] و يعين على سرعة انقياده و انهضامه و جولانه فى البدن. و لذلك غلظ و عسر انهضامه و انقياده لفعل الطباع و بعد انقلابه إلى الدم. و أمّا اللبن، فلما كان فيه جوهر مائىّ سيّال ملطّف للفضول بيسير حرافته، زال عنه أكثر غلظه و لطف و سهل انهضامه و انقلابه إلى الدم و غذّى غذاء حسنا. و قد يستدل على ذلك من الجبن و السمن، فإنّا نجدهما إذا فارقتهما مائية اللبن و رطوبته السيّالة اللطيفة، عسر انهضامهما، و بعد انقلابهما إلى الدم، و قلّ غذاؤهما. و لذلك صار الأفضل لمن أراد شرب اللبن، لزيادة اللحم، أن يشربه بجملة جواهره الثلاثة، أعنى بمائيته و زبدته و جبنيّته من غير أن يزيل منها شيئا، و يقصد من الألبان لبن البقر، و بعده لبن الضأن و الماعز. و من أراد شرب اللبن لتسكين الحرارة و تبريد المزاج و تطرية الكبد، فليزل[۳۰۵] عنه زبده و سمنه و يشرب منه مائيته و جبنيّته، و يقصد من الألبان لبن البقر فقط. و من أراد أن يشرب اللبن لتلطيف الفضول و تنفيثها، فليزل[۳۰۶] عنه زبده و جبنيّته و يشرب منه مائيته فقط، و يقصد من الألبان لبن اللقاح لمن كان مزاجه باردا، و لبن الماعز لمن كان مزاجه محرورا.

و كذلك، إن الألبان تنقسم فى لطافتها و غلظها على خمسة ضروب: لأن من اللبن اللطيف جدا.

و منه ما هو دون اللطيف قليلا. و منه الغليظ جدا. و منه ما هو دون الغليظ. و منه المعتدل المتوسط بين اللطافة و الغلظ على الحقيقة، لأن بعده من الحاشيتين جميعا بعدا متساويا و لطافة اللبن تنتظم بمعنيين:

أحدهما: من طبيعته و جوهريته، و الآخر: من فعله و تأثيره. فأمّا اللطيف من طبيعته و جوهره فهو المشاكل لبدن الإنسان بالطبع، مثل ألبان النساء، و بعدها ألبان الماعز. و لذلك صارت ألبان النساء أعدل الألبان و أحمدها و أغذاها و أكثر نفعا من السمائم القاتلة و أوجاع الحجاب و قروح الرئة و الكلى و المثانة، و بخاصة إذا امتصّ من الضرع مصّا من غير أن يحلب، فيباشره الهواء و يزيل عنه بعض حرارته الغريزية، فيغلظ و يتغيّر.

و أمّا اللطيف من فعله و تأثيره، فهو ما قلّت جبنيّته و زبديّته و كثرت مائيته و حدّته الملطّفة للفضول، مثل لبن اللقاح. و قد يستدل على ذلك من ملوحة طعمه، و لذلك صار أقلّ الألبان غذاء و أكثرها تلطيفا للفضول، و من قبل ذلك صار أكثر الألبان تفتيحا لسدّة الكبد و الطحال و أخصّها بالنفع من الاستسقاء العارض من فساد مزاج[۳۰۷] الكبد و الطحال الكائن من البرودة و الرطوبة. و حكى بعض

المتطبّبین[۳۰۸] فی کتبه أنه نافع من فساد مزاج الکبد و الطحال العارض من الحرارة. و زعم أنّ ذلک صار فیه لفضل رطوبته

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۳۷

و مائیّته، و لعمری لو لا ما فیه من الحدة و الملوحة، لأمکن أن یکون ذلک. و قد امتحنّاه عدة مرار، فلم نجد له فیما ذکر أثرا محمودا.

و اللبن الغلیظ جدا، فهو ما کان فی طبیعته علی نهایة البعد من المعتدل، مثل لبن البقر، لأنه أقل الألبان مائیة و أکثرها زبدیّة و جبنیّة، خلا لبن الضأن فإنه أکثر فی الجبنیة فقط علی ما بیّنا. و یستدل علی کثرة جبنیّة لبن الضأن من کثرة زهومته، کما قال جالینوس: و فی لبن الضأن زهومة لیس فی لبن البقر مثلها. و لذلک صار أمیل إلی البلغم. و له قول فی لبن البقر قال فیه: إن لبن البقر أقلّ الألبان مائیة و حدّة، و أکثرها غذاء و تربیة للحم، و موافقة للمعدة، و تقویة للأعضاء، و تسکینا[۳۰۹] للحرارة، و بخاصة حرارة الکبد و المعدة. و من خاصته، إنه إذا نزع زبده و شرب، برّد المزاج و سکّن لذع الأخلاط الحریفة و قوّی الحرارة الغریزیة و عدّلها و زاد فی اللحم زیادة بیّنة و منع الإسهال المری و نفع من الزّحیر الصفراوی و قروح الأمعاء و المثانة و الأرحام. و أفضل ما استعمل لهذا الشأن، إذا نزع زبده و ألقی علیه مثله ماء عذب و طبخ حتی یذهب الماء و یبقی اللبن، لأن الماء یزیل عنه أکثر حدّة مائیته و حرافتها و یکسبه برودة و رطوبة یقوی بها علی تسکین الحرارة و تربیة اللحم. و إذا ردد الماء علیه مرارا، و طبخ فی کل مرة حتی یذهب الماء الذی ألقی علیه، کان ما یزول عنه من الحدّة أکثر، و زاد ذلک فی تبریده للأبدان و ترطیبه لها. فإن لم یلق علیه ماء و لم یطبخ، لکن ألقی فیه فخّارة محمّاة أو قطع الحدید الفولاذ المحمّاة، و ردّدت فیه مرات کثیرة حتی تذهب مائیته الطبیعیة، قلّ تبریده و ترطیبه، و قوّی فعله فی قطع الإسهال و الزّحیر و تقویة الأعضاء.

و أمّا اللبن المعتدل المتوسط بین اللطافة و الغلظ، فهو الذی قد؟؟؟ فیه الجواهر الثلاثة، أعنی جوهره المائیّ و الجبنیّ و السّمنیّ، مثل لبن الماعز، فإنه قد تکافأت فیه جواهره الثلاثة، و لذلک صار بعد لبن النساء أعدل الألبان و أخفّها علی المعدة. و من قبل ذلک صار متی طبخ حتی یذهب منه النصف، و شرب بسکر طبرزد، نفع من قروح الرئة و الکلی و المثانة. فإن نزع زبده و ألقی علیه ماء و شوی بالحجارة المحمّاة أو بقطع الحدید المحمّاة حتی یذهب الماء و یبقی اللبن، نفع من إسهال الأغراس و قروح الأمعاء. و أکثر ما یشرب منه رطل. و ینبغی للمستعمل له أن یحذر أن یتجبّن فی معدته، لأنه إن تجبّن لم یؤمن علیه أن یحدث ثقلا فی المعدة، و بخارا یترقّی صعدا، و یتولّد عنه اختناق شدید و ضیق نفس. فمتی تجبّن، فیجب أن یقطع شربه، و یشرب من العسل أوقیّة، أو أوقیّة و نصف مع شیء من ملح هندی.

و أمّا اللبن الذی هو دون اللطیف، فهو المتوسط بین اللطیف جدا و المعتدل علی الحقیقة مثل (لبن) الأتن، و بعده لبن الخیل، فإنها متوسطة بین لبن اللقاح و لبن الماعز، من قبل أنّها أقلّ مائیة و حدّة

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۳۸

من لبن اللقاح و أکثر فی ذلک من لبن الماعز، و إن کان بین لبن الخیل و لبن الأتن فرقانا بیّنا، من قبل أن لبن الخیل أسخن و أقرب من طبیعة لبن اللقاح، و لبن الأتن أعدل و أقرب من طبیعة لبن الماعز. و لذلک صار لبن الأتن ألذّ طعما و أعذب من لبن الخیل و اللقاح جمیعا. و من خاصته أنه للطافته و قلّة جبنیّته، صار إذا شرب و هو حار وقت یحلب، لم یتجبّن فی المعدة کما یتجبّن لبن الماعز کثیرا، و إن ألقی علیه شیء من عسل و شیء من ملح، لم یتجبّن أصلا، حلیبا کان أو غیر حلیب. و لذلک صار ألطف من لبن الماعز و أقرب من لبن النساء فی اللطافة فقط، لا فی الاعتدال، من قبل أن لبن الماعز أخیر غذاء و أقرب من لبن النساء فی الاعتدال و التوسط. و لهذا السبب صار لبن الأتن مطلقا للبطن، ملیّنا لجمیع الأعضاء العصبیة إذا کان سبب خشونتها الحرارة و الیبس. و من قبل ذلک صار مخصوصا بتسکین البهر[۳۱۰] و الرّبو و السّعال العارض من النوازل الحریفة، و لا سیما إذا شرب من الضرع إن لم تعافه النفس. و هو مع ذلک نافع من قروح الصدر و الکلی و المثانة.

فقد بان، ممّا قدّمنا إیضاحه، أن أعدل الألبان و ألطفها مزاجا و أحمدها غذاء، ألبان النساء و بعدها فی اللطافة ألبان الأتن. و أمّا فی

الاعتـدال و جودة الغـذاء، فألبان الماعز بعـد ألبان النساء. ذلك لاعتـدالها و تكافؤ الجواهر الثلاثة فيها. و أما لبن الخيل، فلقربه من لبن اللقاح في اللطافة، صار فيه تلطيفا في فعله، يقوى به على تفتيح أوراد الأرحام و إدرار الطمث متى كان سبب انقطاع الطمث الحرارة و اليبوسة. و هذه الخاصة لازمة له دون غيره من الألبان.

و أمّا اللبن الـذى هو غليظ قليلا، فهو المتوسط بين الغليظ جـدا و بين المعتـدل على الحقيقة، مثل ألبان الضأن المتوسط بين لبن البقر و لبن الماعز، لأنه أقلّ مائيـة و أكثر جبنيّـة و سـمنيّة من لبن الماعز، و أقل سـمنية و أكثر مائيـة و جنبيّـة من لبن البقر. و لذلك صار أكثر غـذاء من لبن المـاعز، و أعون على حبس البطن، و أقوى فعلا في الإسـهال و قروح الرئـة و الكلى و المثانـة، و أظهر تأثيرا في الزحير و اختلاف الدم و الأغراس، إلّا أنه دون لبن البقر في كثرة الغذاء و حبس البطن كثيرا، لما فيه من زيادة المائية على لبن البقر.

و لجالينوس في هـذا فصل قال فيه: إن لبن البقر أقوى الألبان على حبس البطن، و بخاصـة متى نزع زبـده و شوى بالحجارة المحمّاة أو بقطع الحديد المحمّاة. و دونه في ذلك لبن النعاج.

و قد يقع في الألبان اختلاف كبير من وجوه أربعة: أحدها: مزاج الحيوان الذى هو منه. و الثاني:

غذاء الحيوان و مرعاه. و الثالث: اختلاف أوقات السّنة. و الرابع: طراء اللبن و قدمه.

فأمّا اختلافه من قبل مزاج الحيوان الذى هو منه، فيكون على ضروب ثلاثة: لأنه متى كان من حيوان أعدل مزاجا و أخصب لحما، كان أفضل لأنه يولّد دما محمودا و بخاصة متى شرب من الضّرع أو

الأغذية و الأدوية، ص: ١٣٩

حين يحلب قبل أن يغيّره الهواء. و متى كان من حيوان أردأ مزاجا و أسـقم بـدنا و أهزل لحما، كان أذمّ و أفسـد غـذاء، لأنه يولّـد دما مذموما فاسدا، و بخاصة متى كان شربه بعد خروجه من الضرع بمدّة أطول.

و أمّا اختلاف اللبن من غـذاء الحيوان و مرعاه، فيكون أيضا على ضـروب: و ذلك أن من الحيوان ما يرعى الحشـيش الغضّ الطرىّ. و منه ما يرتعى الحشـيش اليابس و أغصان الأشـجار الرطبة. و منه ما يرتعى الحشيش العفص القابض، مثل القرظ[٣١١] و البلّوط و قشور أصول شـجر السـمّاق. و منه ما يرتعى الأدويـة المسـهلة، مثل السّـقمونيا[٣١٢] و بعض اليتوعـات[٣١٣] و أصـل النبـات المعروف بقثاء الحمار و ما شاكل ذلك.

فمـا كـان منه يرتعى الحشـيش الغضّ الطرىّ، كان لبنه أرق و أكثر مائيـة و أعون على تليين البطن و أردأ للمعـدة. و ما كان منه يرتعى الحشيش الجلّ[٣١٤] و أغصان الأشـجار الرطبـة، كان لبنه أعـدل و أقلّ مائية و أبعد من تليين البطن و أوفق للمعدة. و لذلك صار لبن الماعز أوفق للمعدة من غيره من الألبان، لأن أكثر ما يرتعى الماعز الحشـيش و أغصان الأشـجار الرطبة. و إذ ذلك كذلك، فمن البيّن أنّ كلّ لبن يرتعى حيوانه أغصان الأشـجار القابضـة أو أوراقها، فإنه مقوّ للمعـدة حابس للبطن. و كل لبن يرتعى حيوانه ورق الأشـجار المسـهلة، فإنه مضـرّ بالمعدة، لذّاع، بعضـها مطلق للبطن. و لذلك وجب أن لا يستعمل من اللبن إلّا ما كان غذاء حيوانه محمودا، كيلا يسـتحيل إلى الفساد بسرعة، من قبل أن اللبن إذا كان في ذاته رديئا و اسـتحال في المعـدة إلى الفساد، لم يفسد هو فقط، لكن يفسـد بفساده كلّ ما وافاه في المعدة من الأخلاط المحمودة، و يضرّ بالبدن[٣١٥] إضرارا بيّنا قويا.

و لجـالينوس في هـذا فصـل قال فيه: إن اللبن الردىء ليس أنّ ما يفسـد هو فقط، لكنه يفسـد معه كلّ كيموس حسن. و ذكر أنه وقف على ذلـك من صبىّ كـان له طير ترضـعه، فمـاتت طيره تلـك و أرضـعته طير أخرى كـان لبنهـا رديئـا جـدا، من قبل أن غـذاءها كان مـذموما، لأنها كانت تغتذى عشب البريّة لجوع عرض لبلدتها في زمان الربيع. فامتلأ الصبى قروحا، فاسـتدلّ على ذلك من اللبن الذى كان الصبىّ يشـربه. إنه نظر إلى جميع من كان يغتـذى بذلك العشب الذى كانت الطير تغتذى به، قد امتلأت أبدانهم قروحا فاسدة. و لـذلك صـار ما يرتعى الماعز ورق القرظ و البلّوط و أغصان شـجر السـمّاق، فيصـير لبنها مقويا للمعـدة حابسا للبطن. و كثيرا ما يرتعى شجر السقمونيا و اليتوع فيصير لبنها مضرا بالمعدة مطلقا للبطن.

الأغذية و الأدوية، ص: ١٤٠

و أما اختلاف اللبن على حسب أوقات السنة، فيكون على ضروب، من قبل أن اللبن فى أول الربيع، يكون أكثر ذلك أرق و أشبه بالماء. و فى آخر الربيع و أول الصيف، يكون أعدل و أفضل غذاء.

و فى سائر الصيف و أول الخريف يكون أثخن و أغلظ و أقل مائية. و السبب فى ذلك: أن اللبن فى أول الربيع يكون أكثر ذلك قريبا من وضع الحيوان جملة. و كل لبن يقرب من وضع الحيوان جملة، فهو أرقّ و أكثر مائية لاجتماع الرطوبات فى أبدان الحيوان فى مدّة زمان الحمل، لانطباق الرحم و امتناع التحلل منه. و إذا اجتمعت الرطوبات فى أبدان الحيوان فى زمان الحمل، وجب أن يكون اللبن بالقرب من وضع الحيوان جملة أكثر مائية بالطبع، و أضرّ بالمعدة، لأنه يرخيها و يفسدها و يهيج القىء و الغثاء و يليّن خشونتها و يزلقها و يطلق البطن. فإذا مضى أربعون يوما و توسّط الربيع، أو صار إلى آخره، و دخل الصيف، فنيت تلك الرطوبات الفضلية من أبدان الحيوان و اعتدل اللبن و انقاد للانفعال، و قويت الحرارة الغريزية على هضمه فى الضرع و صار محمود الغذاء مربّيا للأبدان. و إذا تمادى به الزمان و صار إلى آخر الصيف و أول الخريف، قوى حرّ الهواء على الأبدان و نشّف بعض رطوباتها الجوهرية، و ازدادت رطوبة اللبن قلّة، و غلظ، و زال عن الاعتدال و صار مذموما غليظا بطيء الانهضام، حابسا للبطن لقلّة مائيّته و كثرة جبنيّته.[٣١٦]

الأغذية و الأدوية ؛ ص ١٤٠

لذلك صار هذا النوع من اللبن كثيرا ما يتجبّن فى المعدة، و يحدث أمراضا خبيثة، لأن اللبن المتجبّن فى المعدة مع إضراره بها، يولّد بخارات تترقّى صعدا، و يكون سببا و كيدا للاختناق و ضيق النفس و الصّداع. فإن زاد الزمان به تماديا، و صار إلى وسط الخريف و آخره، ازدادت رطوبته الجوهرية قلّة، و صار فى طبيعة اللّبأ[٣١٧]. ثم لا- تزال رطوبته تتحلّل رويدا رويدا حتى تقارب الفناء و يغلظ[٣١٨] و يجفو عن الإنمياع و السّيلان و ينقطع أصلا.

و لهرمس فى مثل هذا فصل قال فيه: إن أرطب ما يكون اللبن عند وضع الحيوان جملة، ثم تنقص رطوبته قليلا- قليلا حتى تقارب الفناء، فيغلظ و يصير فى طبع اللّبأ.

فإن عارضنا معترض باللبأ و قال: فلم صار اللبأ أغلظ الألبان و أقلّها رطوبة، و هو أقربها من وضع الحيوان جملة، و قد شرطت فى ابتداء كلامك أن أرطب الألبان ما كان قريبا من وضع الحيوان جملة!.

قلنا له: إن اللبأ يطول لبثه فى الضرع و يقيم مدّة يتهيأ معها فناء رطوبته الفضلية و أكثر رطوبته الجوهرية حتى يجاوز المقدار فى الغلظ. و لو توهّمنا أن اللبأ يخرج من الضرع وقتا يصير إليه أو بعده بيوم، لما أمكن أن نجده إلّا أرقّ الألبان و أكثرها مائية. و لكن لطول لبثه فى الضرع، يقوى فعل الحرارة الغريزية فيه باطنا، و حرارة الهواء ظاهرا، و تقل رطوبته حتى تقارب الفناء، و يصير أغلظ الألبان و أثقلها.

و لذلك صار إذا حمل على رماد حار أو طبخ فى قدر داخل قدر، فنيت رطوبته بسرعة و صار جبنيّا. و إذا

الأغذية و الأدوية، ص: ١٤١

خلط معه لبن آخر و شوى أو سلق، أجمد ما يخالطه من اللبن و عمل فيه أكثر من عمل الأنفحة[٣١٩]، لأن الأنفحة إذا أجمدت اللبن، ميّزت مائيته من جبنيّته، و لا يصير منه مشّا[٣٢٠].

و أما اختلاف اللبن على حسب قرب خروجه من الضرع أو بعده منه، فيكون على ثلاثة ضروب، لأنه قد تقدم من قولنا أن مدة اللبن تنقسم ثلاثة أقسام: لأن منه القريب العهد بالخروج من الضرع و هو المعروف بالحليب. و منه البعيد العهد بالخروج من الضرع و هو المعروف بالدّوغ. و منه المتوسط بين هاتين الحاشيتين و هو المعروف بالماست، أعنى الرائب.

فأمّا الحلیب القریب العهد من الخروج من الضرع، فهو أقوى الألبان حرارة و أكثرها توسطا و اعتدالا فی الکیفیات الأربع، لأنه بعد قریب[۳۲۱] من طبیعة الحیوان الذى هو منه. و لذلک صار بالإضافة إلى غیره من الألبان، أفضل و أحمد غذاء و أکثر تربیة للّحم إذا استعمل على ما ینبغى من خلاء المعدة من الغذاء، و نقائها من الفضول مع اعتدال مزاج المستعمل له، إذا لم یؤخذ منه إلا المقدار القصد[۳۲۲]، لأن الإکثار منه یحدث أحد أمرین: إمّا أن یتجبّن فی المعدة و یؤلمها و یضرّ بها، و یحدث بخارات تکون سببا للاختناق و ضیق النفس و البهر[۳۲۳]. و إمّا ألّا یتجبّن، لکنه یستحیل إلى الحموضة و یضرّ بالجنبین و سائر البطن. و السبب فی ذلک: اختلاف حالات المعدة و موضعها من الحرارة و البرودة، و الرطوبة و الیبوسة، لأن المعدة متى كانت قویة الحرارة ملتهبة، إمّا من طبعها و إمّا لعارض عرض لها، أجمد اللبن فیها و تشیّط، و استحال إلى الدخانیة و جنس المرار و أضرّ بفم المعدة، و الصدر، و مجارى النّفس، و الرأس، إلّا أن یوافى مزاج الرأس معتدلا و جرمه صحیحا قویا، فلا یقبل من تلک البخارات شیئا، فیسلم من أذیتها، و تلحق الأضرار المعدة و مجارى النفس فقط، لأن کثیرا ما یکون مزاج الرأس معتدلا، و مزاج المعدة حائدا عن الاعتدال، إمّا إلى الحرارة و إمّا إلى البرودة، أو یکون مزاج الرأس حائدا عن الاعتدال، و مزاج المعدة و الصدر و مجارى التنفّس بخلاف ذلک و ضده.

و متى كانت المعدة باردة إمّا من طبیعتها و إمّا لعارض عرض لها، ضعفت عن طبخ اللبن و هضمه على ما یجب، برد و استحال إلى الحموضة و العفونة، و ولّد ریاحا نافخة و قراقر و انزماما، و أضرّ بالجنبین و سائر البطن. فمن أراد أن یزیل ذلک عن اللبن، فلیکن استعماله مطبوخا ببعض الأشیاء الغلیظة التی تحتاج قبل نضجها إلى نار أکثر، مثل الحنطة و السمید و الأرز و الجاورس، لیطول فعل النار فیه خارجا، و یزول عنه أکثر ریاحه و نفخه. و إن کان من الواجب أن یتوقّى الإکثار منه مع هذه الأغذیة أیضا، لأنها تکسبه لزوجة و غلظا و تعینه على تولید السّدد فی الکبد و الطحال و أحدث الحجارة فی الکلى

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۴۲

و المثانة، و لا سیما إذا کان معه شیء من عسل أو غیره من الحلاوة، لأن الأعضاء تستلذّ حلاوته و تقبل منه أکثر من مقدار القوة على هضمه.

و أمّا اللبن البعید العهد بالخروج من الضرع، المعروف بالدوغ، فقد خرج من طبیعة اللبن الحلو جملة، و مال إلى البرودة و الیبوسة. و إذا صار اللبن إلى مثل هذه الحال، بعد عن قبول الاستمرار فی المعدة المعتدلة المزاج، فضلا عن المعدة الباردة. و أمّا المعدة الحارة المزاج، فقد یوافقها متى أخذ منه بقدر على سبیل الدواء و لم یکثر منه، لأن الإکثار منه یغذو غذاء غلیظا مذموما، و یولّد فی الکلى و المثانة رملا و حصى، لأن کل طعام غلیظ هذه سبیله و بخاصة إذا أخذ على غیر نقاء من المعدة، إلّا أنه لا یتجبّن فی المعدة کما یتجبّن اللبن الحلو، لأنه قد عدم الکیفیتین القاتلتین لذلک، أعنى الحرارة و الرطوبة، و إذا عدم اللبن الحرارة و الرطوبة لم یقبل الانعقاد أصلا.

و أمّا اللبن الرائب المعروف بالماست، فهو فی فعله و انفعاله متوسط بین طبیعة اللبن الحلو و طبیعة اللبن الحامض، لما فیه من بقایا عذوبة اللبن الحلو. فإذا نزع زبده، کان أفضل لغذائه و قوى على تسکین الحرارة و بخاصة إذا کان من لبن البقر، لغلبة البرد على مزاج البقر بالطبع.

و أمّا اللّبأ، فلغلظه و عدم المائیة أصلا، صار أعسر انهضاما و أبعد من الانحدار عن المعدة، و أکثر الألبان تولّدا للدم المذموم و الأخلاط الغلیظة. و لذلک صار یتخم بسرعة و لا سیما إذا لم یکن معه لا عسل و لا غیره من الأشیاء الحلوة التی معها جلاء و غسل، إلّا أنه إذا صار إلى المعاء، أثقلها بغلظه و هیّج القوة الدافعة إلى إحداره بسرعة، و أسهل البطن، و صار سببا عرضیّا لزلق الأمعاء و لتولید العلّة المعروفة بالهیضة. و ما عقد من اللبأ فی قدر منزلة فی جوف ماء حار، کان ألطف له و أرطب. و ما عقد على نار أو رماد حار، کان أغلظ و أثقل.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۴۳

فى الأنفحة

و أمّا الأنفحة، فيابسة حريفة بطيئة الانهضام عسيرة الانحدار محرقة للدم بحرافتها و حدّتها.

فى الجبن

و أمّا الجبن، فمركب من قوى ثلاثة: إحداها: قوة اللبن، و الثانية: قوة الأنفحة، و الثالثة: قوة الملح. و اللبن على ما بيّنا و أوضحنا، مركب من جواهر ثلاثة: جوهر الجبن، و جوهر السمن و جوهر الرطوبة. و لذلك انقسم الجبن على ثلاثة أقسام: أحدها: الطرىّ الكثير المائية. و الثانى: العتيق الكثير الجبنية القليل المائية، لأن قوة الأنفحة قد غلبت عليه بحدّتها و حرافتها و إفراط يبسها و جففت أكثر رطوبته و أفنتها، و إن كانت الأنفحة غير مفارقة للجبن فى كل حال، فإن قوتها فى الجبن الطرىّ يخفى لكثرة مائيته و رطوبته. و الثالث: الجبن اليابس الحديث المتوسط بين رطوبة الطرىّ و يبس العتيق.

و لذلك صار هذا النوع معتدلا فى جواهره الثلاثة.

و إذ أتينا على أقسام الجبن و بيّناها و أوضحناها، فقد بقى أن نخبر بخاصة كل واحد منها، و فعله، و جوهريته، و طبعه. و نبتدىء من ذلك بالطرىّ منه.

فأقول: إن الجبن الطرى يولّد خلطا ليس بالردىء، لأنه فى لطافة غذائه و سرعة انهضامه، متوسط بين لطافة اللبن الحليب و الجبن اليابس الحديث، لما فيه من بقايا عذوبة اللبن الحليب و مائيته.

و لذلك صار أسرع انهضاما و انحدارا، و أحمد غذاء، و أعون على تليين البطن من الجبن الحديث و العتيق جميعا، و بخاصة متى لم يكن فيه ملح مقدار ما يزيل عنه عذوبة اللبن و حلاوته.

و للفاضل أبقراط فى هذا فصل قال فيه: إن كل جبن لا يكون فيه طعم غير العذوبة، فهو أحمد و أفضل مما قد غلب على طعمه الملوحة و الحرافة، لأن الملوحة متى كانت قوية أفادت الجبن يبوسة و جفافا و إضرارا بالمعدة، و منعته من ترطيب البدن و الزيادة فى اللحم. و متى لم يكن فى الجبن ملح أصلا، كان أكثر لغذائه، و أسرع لانحداره، و أقوى على ترطيب الأبدان و زيادة اللحم، من غير إضرار بالمعدة، إلّا أن يستحيل إلى الدخانية أو إلى الحموضة، فيضرّ بالمعدة إضرارا بيّنا، لأنه كثيرا ما

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۴۴

يستحيل إلى الدخانية متى وافى مزاج المعدة محرورا، أو وافى فيها رطوبة فضليّة. و متى كان فى الجبن من الملح مقدار لا يغير عذوبة اللبن، كان أقل لإضراره بالمعدة، لأنه بعيد من الاستحالة إلى الحموضة خاصة. و لذلك صار غذاؤه أفضل، و انهضامه أحمد.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن الجبن متى كان لذيذا معرّى من كل طعم خلا العذوبة، كان أفضل من قبل أن اللذاذة من كل غذاء أفضل من البشاعة و الكراهة، و ألذّ الطعوم عند الطباع العذوبة. و ما كان من الجبن فيه من الملح مقدار لا يغير عذوبته، كان أفضل مما لم يكن فيه ملح أصلا، و ممّا كان ملحه كثيرا، لأنه إذا لم يكن فيه ملح أصلا، لم يؤمن عليه الاستحالة إلى الحموضة.

و إذا كان فيه ملح أكثر، أكسبه ذلك يبوسة و جفافا و تلذيعا لعصب المعدة، و إحراقا للدم، و منعه من الزيادة فى اللحم. و أمّا الملح القليل إذا لم يكن فيه من القوة ما يغير عذوبة اللبن و لذاذته، فإنه يفيد الجبن لطافة، و يمنع من استحالته إلى الحموضة و يعينه على سرعة الانهضام و جودة الاستمراء. و قد يعرض للجبن الرطب من الاختلاف على حسب ما يصحبه من مائية اللبن حتى يكون غذاؤه أكثر و أقلّ، و خروجه أسرع و أبطأ، لأن ما صحبه من مائية اللبن أكثر، كان[۳۲۴] غذاؤه أقلّ، و انحداره أسرع، و لا سيّما متى كان معه شيء من عسل و ما صحبه من مائية اللبن أقلّ، كان غذاؤه أكثر و انحداره أعسر و لا سيّما إذا لم يؤخذ معه شيء من عسل.

و أمّا الجبن العتيق، فإن فيه حدّة و حرافة و جفافا. و لذلك صار غذاؤه أغلظ و أفسد، و انهضامه أعسر، و انحداره أبعد، من قبل أنّ

مائیهٔ اللبن بکمالها قد زالت عنه و غلب علیه حرافهٔ الأنفحهٔ و یبسها و جفافها، و اکتسب حدّهٔ و حرافهٔ، و خرج عن طبیعهٔ ما یلطّف، و صار فی عداد ما یحرق. و لذلک صار لا ینال فضول البدن منه من التلطیف ما ینالها من الأشیاء الملطفهٔ، بل قد یفیدها مضرّهٔ من جهتین:

إحداهما: أنه لفساد غذائه و غلظه، یزید فی غلظ الأحشاء و فسادها. و الثانیهٔ: أنه لما فیه من الحرافهٔ المکتسبهٔ من الأنفحهٔ، صارت مضرّته تقاوم کل منفعهٔ تصل إلی فضول البدن من غیره، و تنافرها حتی تزیلها و تدفعها، لأن من خاصته أنه إذا وافی فی البدن فضولا غلیظهٔ، کان من أعون الأشیاء علی تولید الحجارهٔ فی الکلی و المثانهٔ، إذ کان من شأن الحجارهٔ إنما تتولّد دائما من اجتماع أخلاط غلیظهٔ مع حرارهٔ محرقهٔ. و قد اجتمع فی الجبن العتیق هاتان الحلّتان اللتان[۳۲۵] هما أوکد الأسباب فی تولید الحجارهٔ.

فکیف إذا وافی أخلاطا غلیظهٔ قد تقدمته.

و لذلک وجب أن یحذر من الجبن ما کانت هذه حالته، لم یکن صالحا بجودهٔ الغذاء، و لا بسرعهٔ الانهضام، و لا للنفوذ فی العروق، و لا لتولید الدم المحمود. و لم یکن له أیضا منفعهٔ فی تلیین البطن، و لا فی إدرار البول، لأنه لما فیه من یبس الأنفحهٔ و حرافتها، صار کثیرا ما ینشّف الرطوبات و یجفّف الأثفال و یحبس البطن و یمنع من إدرار البول.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۱۴۵

و الثانیهٔ: أنه لما فیه من الحدهٔ و الحرافهٔ المکتسبهٔ من الأنفحهٔ، صار سریع الاستحالهٔ إلی الاحتراق. و لذلک صار یشیط فضول البدن و یزیدها فسادا، و یمنع فعل الأشیاء الملطّفهٔ فیها.

و أمّا الجبن الیابس الحدیث المتوسط بین الجبن الرطب و العتیق، فیغذو غذاء کثیرا قویا. أمّا کثرته، فلأنّ أغلظ ما فی البدن یصیر جبنا. و أمّا قوته، فمن قبل أن الحرارهٔ تصلّبه بسرعهٔ. و کلما ازداد فعل الحرارهٔ فیه تأثیرا، ازداد هو صلابهٔ و شدّهٔ. إلّا أنّ غذاءه قد یختلف فی جودته و زکاته علی حسب اعتداله و توسّطه بین الجبن الرطب و العتیق، و انحرافه إلی إحدی الحاشیتین أکثر من الأخری. فإن کان بعده من التوسط إلی الجبن العتیق أکثر، کان غلظه أزید و حبسه للطبیعهٔ أقوی و استحالته إلی الدخانیهٔ أسرع، متی کان مزاج المستعمل له حارا، أو إلی الحموضهٔ متی کان مزاج المستعمل له باردا. فإن کان بعده عن التوسّط و الاعتدال إلی الجبن الرطب أکثر، کان غذاؤه أزید و انحداره أسرع و بعده عن الفساد أکثر.

و للفاضل أبقراط فی هذا فصل قال فیه: إن الجبن یختلف فی صلابته و لیانته علی ثلاثهٔ ضروب: لأن منه الصلب المتین المعلک. و منه ما قد بلغ من جفافه ما عدم اتصال أجزائه و صار سریع التفتّت. و منه ما هو بعد مجتمع الأجزاء، إلّا أنّه قد صار فیه من الجفاف ما صیّره قحلا متخلخلا أسفنجیا. و أردأ أنواع الجبن و أذمّها، ما عدم اتصال أجزائه إلی أن صار سریع التفتّت، لأن ذلک دلیل علی فناء دسمه و رطوبته الجوهریهٔ. و دونه فی الرداءهٔ ما کان صلبا علکا منتنا، لأنه دلیل علی کره لزوجته و غزارته و بعد انهضامه. و أحمد الأجبان و أفضلها ما کانت أجزاؤه مجتمعهٔ، إلّا أنّها متخلخلهٔ رفخهٔ أسفنجیهٔ، و بخاصهٔ إذا کان حدیثا، لأن ذلک دلیل علی لطافهٔ أجزائه و قلّهٔ لزوجته و علوکته و سرعهٔ انهضامه.

و لدیسقریدس فی مثل ذلک قول قال فیه: إن الجبن الحدیث یلیّن البطن، و العتیق حابس للبطن و لا سیما إذا سلق سلقهٔ و عصر ماؤه و شوی بعد ذلک. و قول جالینوس فیه: إن ما لان من الجبن و رقّ، کان أفضل و أسرع انهضاما. و ما صلب منه و ثخن[۳۲۶]، کان أذم و أبعد انهضاما. و أقوی ما یستدل به علی سرعهٔ انهضام الجبن و إبطائه، و أوضحه دلالهٔ علی ذلک الجشاء، لأن ما کان من الجبن ینقص طعمه من الجشاء رویدا رویدا و یزول بسرعهٔ، کان أحمد، لأنه دلیل علی سرعهٔ انهضامه و انحداره عن المعدهٔ. و ما کان منه عسیر التحلل من الجشاء بعید الزوال منه، کان أردأ و أذمّ، لأنه دلیل علی غلظه و بعد انهضامه و عسر انحداره عن المعدهٔ. و لذلک صار الجبن العتیق منیع الانحلال من الحشا لغلظه و بعد انحداره.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۱۴۶

الباب الثامن عشر القول فی السمک

اشارة

السمک فی جملته یغذو غذاء یسیر البقاء فی الأعضاء، سریع الانحلال منها، لأنّ الدم المتولّد عنه، بالإضافة إلی الدم المتولّد عن المواشی، أرقّ کثیرا و أقرب من طبیعة البلغم. و إنما قلنا أرقّ بالإضافة إلی دم المواشی لنفصله من الرقیق من القول المطلق، من قبل أنّ الرقّة و الغلظ و اللطافة و الثخن و ما شاکل ذلک، إذا قیلت بالقول المطلق، فإنما یقصد بها زوالها عن المزاج المعتدل.

و لجالینوس فی هذا قول قال فیه: إذا سمعتنی أقول أرقّ و ألطف و أثخن و أغلظ و أسرع انهضاما و أبطأ انهضاما بالقول المطلق، فإنی إنما أقول ذلک بالإضافة إلی المزاج المعتدل.

و لذلک قلنا فی الدم المتولّد عن السمک، أنّه أرقّ بالإضافة إلی الدم المتولّد عن المواشی، لیزیله عن الرّقة بالقول المطلق من قبل أنّ للدّم حاشیتین و واسطة. لأن من الغلیظ جدا الشبیه بغلظ القار[۳۲۷]، مثل الدم المتولّد عن الإبل و الأیایل و الظباء و التیوس و الکبیر من البقر. و منه الرقیق المائی، مثل الدم المتولّد عن البقل و کثیر من الفاکهة. و منه المتوسط بین هاتین المرتبتین، مثل الدم المتولّد عن الخبز المحکم الصنعة و لحم الدرّاج و الفراریج و الجداء الرضّع، و إن کان بین کلّ حاشیة من هذه الحواشی و بین الواسطة مرتبة أخری، أعنی أنّ بین البقر المتوسط علی الحقیقة و بین الدم الغلیظ مرتبة أخری، مثل الدم المتولّد عن الضأن و العجول الرضّع. و کذلک بین الدم المعتدل علی الحقیقة و بین الدم الرقیق مرتبة أخری، مثل الدم المتولّد عن السمک اللجیّ[۳۲۸] و السمک الرضراضی[۳۲۹] لأن الدم المتولّد عن هذین النوعین من السمک و إن کان قریبا من الاعتدال، فإنه لا محالة مائل إلی الرقّة و البیاض قلیلا- لغلبة البرد و الرطوبة علی مزاج السمک بالطبع، و إن کان السمک فی جنسه ینقسم علی أقسام شتّی: لأن منه ما یأوی الماء العذب و یسمّی النهریّ. و منه ما یأوی الماء المالح و یسمی البحری. ما یأوی الماء المالح فکثیر ما ینتقل إلی الماء العذب لاستلذاذه له، لعذوبته و لذاذته. و ما یأوی الماء العذب

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۴۷

فقلیل ما ینتقل إلی الماء المالح لزعوقته[۳۳۰] و بشاعته و قلّة استلذاذه له. و لذلک صار لا ینتقل إلیه منه إلّا ما کان قریبا من فم البحر، لأنه یمتدّ مع الماء المنصبّ إلی البحر من الأنهار لشدّة جریه و یدخل إلی البحر ضرورة.

و الذی یمتاز به السمک البحری من النهریّ الزفورة و الشوک، من قبل أن زفورة السمک البحری أنقص، و شوکه أقل و أغلظ، و زفورة السمک النهریّ أکثر و شوکه أرقّ و أغزر. فمتی وجدنا فی البحر سمکا زفورته أکثر و شوکه أرقّ و أغزر، علمنا أنه نهریّ انتقل إلی البحر، و متی وجدنا فی النهریّ سمکا زفورته أنقص و شوکه أقل و أغلظ، علمنا أنه بحریّ انتقل إلی النهریّ. و الفرق بین النوعین فی طبائعهما و مزاجاتهما: أن البحریّ بإضافته إلی النهریّ، أسخن و أقلّ رطوبة و لزوجة، لأن ملوحة الماء الذی یأوی فیه تسخّنه و تقطع رطوبته و غلظه. و لذلک قلّ شحمه و نقصت عذوبته، و صار ما ینال البدن من غذائه أقلّ، و إن کان أحمد و ألذّ طعما و أسرع انهضاما و نفوذا فی العروق و أقرب من الانقلاب إلی الدم و أسهل انحلالا من الأعضاء، إلّا أنه بطیء الانحدار عن المعدة و المعاء.

و السبب فی لذاذة طعمه، قلّة ما فیه من الشحم و العذوبة و السّهوکة[۳۳۱]. و السبب فی قلّة غذائه سرعة انحلاله من الأعضاء و خلائها منه بسرعة و فقرها إلی غذاء غیره من قرب. و السبب فی بعد انحداره عن المعدة و المعاء، یکون من جهتین: إحداهما: أن لیس فیه من الرطوبة و اللزوجة ما یزلقه و یحدره بسرعة. و الثانیة: أن لیس فیه من الغلظ ما یمنع نفوذه فی العروق بسهولة فیکثر فی المعدة و یثقلها و یهیجها إلی دفعه بسرعة.

و أمّا السمک النهریّ، فمخالف للسمک البحریّ فی فعله و انفعاله کثیرا لأنه فی طبیعته و مزاجه بإضافته إلی السمک البحریّ، أبرد و

أرطب، لأن ماء الأنهار بارد رطب[۳۳۲] و يستدل على ذلك من تفاهته.

و لذلك صار السمك المتولد فيه أكثر عذوبة و غلظا[۳۳۳]، ذلك لكثرة شحمه و لزوجته. و لهذه الجهة صار ما ينال البدن من غذائه أكثر، إلّا أنه أردأ و أعظم انهضاما و أقل لذاذة و نفوذا فى العروق و أبعد من الانحلال من الأعضاء، و إن كان أسرع انحدارا عن المعدة و المعاء. و السبب فى فساد غذائه، كثرة لزوجته و غلظه و عسر انهضامه. و السبب فى قلة لذاذته، سهوكته و كثرة شحمه و ظهور عذوبته. و السبب فى كثرة غذائه، بعد انحلاله من الأعضاء و طول لبثه فيها و غناها عن طلب غذاء غيره مستأنف من قرب، لأن ذلك يقوم لها مقام الكثير من الغذاء. و أمّا سرعة انحداره عن المعدة و المعاء، فلجهتين: إحداهما: أنه لكثرة رطوبته و لزوجته، يليّن خمل المعدة و يزلق و ينحدر بسرعة. و الثانية: أنه لغلظه و عسر نفوذه فى العروق، يجتمع منه فى المعاء ما يثقلها و يهيج القوة إلى إخراجه بسرعة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۴۸

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن جميع السمك النهرىّ و الأجامىّ[۳۳۴]، و إن كان لحمه رخصا سمينا، فإنه يفسد بسرعة و يضرّ بالمعدة و يولّد خلطا نيّا. و لروفس فيه قول قال فيه أيضا: إن الجنس الواحد من السمك إذا كان منه بحريّا و منه نهريّا، فالبحرىّ منه أقلّ سهوكة و زفورة و أسرع انهضاما و أفضل غذاء و أقرب من الانقلاب إلى الدم و أسهل انحلالا من الأعضاء، إلّا أنه أبطأ انحدارا عن المعدة و المعاء. و قد يقع فى كل واحد من نوعىّ السمك اختلاف كثير لوجوه شتّى. و ذلك أن البحرىّ ينقسم قسمة أولية على ضربين: لأن منه ما يأوى لجج البحر و وسطه. و منه ما يطلب شطّ البحر و أطرافه. و ما يأوى منه وسط البحر و لججه يكون على ضربين: لأنّ منه ما يأوى المواضع الصلبة الصخرية الكثيرة الحجارة و يسمّى السمك البحرىّ[۳۳۵] و منه ما يطلب المواضع الليّنة الرخوة الكثيرة الطين و الرمل و يسمّى السمك اللّجى. و الذى يأوى شطّ البحر و أطرافه يسمّى الشطّى و هو على ثلاثة ضروب:

لأن منه ما يطلب المواضع الصافية الماء، النقية من الكدر و الوسخ البعيدة من مصب الأنهار. و منه ما يطلب المواضع القريبة من مصب الأنهار الكثيرة الكدر و الوسخ، لأن الأنهار تصب إليها وسخ مزابل المدن و ماء الحمامات و مبال الكنان، ما يقذر ماءها و يفسده. و منه ما يطلب المواضع المتوسطة بين هذين الحدّين فيأخذ من الحاشيتين بقسطه.

و كذلك السمك الذى يأوى الماء العذب ينقسم قسمة أوّلية على ضربين: لأن منه ما يأوى الأنهار و يسمّى النهرىّ. و منه ما يأوى البرك و البحيرات و يسمّى البحيرىّ. و الذى يأوى منه الأنهار يكون على ضربين: لأن منه ما يأوى الأنهار القويّة المدّ، السريعة الجرى، الكثيرة الأمواج البعيدة من المدن، الصافية الماء، النقيّة من الأوساخ و الكدر. و منه ما يأوى أنهارا لطافا ضعيفة المدّ، بطيئة الجرى، قليلة الأمواج، قريبة من المدن، كثيرة الأوساخ و الكدر، لكثرة ما ينصبّ إليها من وسخ المزابل و مياه الحمامات و مبال الكنان. و الذى يأوى البحيرات يكون على ضربين: لأن منه ما يأوى بحيرات تنصبّ إليها الأنهار دائما، و ينصبّ ماؤها إلى البحر، فينغسل ماؤها فى كل وقت بما ينصبّ إليها من الأنهار، و يخرج منها إلى البحر. و منه ما يأوى الآجام و البحيرات المنقطعة عن البحور الكثيرة الطين و الحمأة.

و إذ أتينا على ما أردنا شرحه من انقسام أجناس السمك إلى أنواعها، فقد بقى بأن نأتى بخاص كلّ واحد منها على الانفراد، و توضيح فعله و انفعاله. فنقول: إنّا قد كنّا بيّنا أن السمك البحرىّ فى الجملة أفضل غذاء و أحمد، فى جودة الاستمراء، من السمك النهرىّ. من قبل أن ملوحة مائه[۳۳۶] تقطع رطوباته و تلطّف فضوله و غلظه، و تذهب بلزوجته و بخاصة متى كان صخريّا، و كان مع ذلك قريبا من القرار، لأنه بدوام ممرّه بالصخر و مصادمته له دائما، يسترخى لحمه و يلين و يقلّ شحمه و لزوجته و سهوكته. و لذلك صار فى هذين المعنيين، أعنى رخاوة اللحم و قلّة اللزوجة و الشحم، أسبق من سائر

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۴۹

السمك. و من قبل ذلك، صار بإضافته إلى غيره من السمك، ألذّ طعما و أبعد من الاستحالة إلى الفساد.

و لهذا السبب صيّرت الفلاسفة بينه و بين مزاج بدن الإنسان ملاءمة و مشاكلة، من قبل أن الإنسان الصحيح الحواس لا يلتذّ إلّا بما لاءم مزاجه. و لهذا صار الدم المتولّد عنه أعدل، لأنه لا بالغليظ الكدر، و لا بالدقيق المائى. إلّا أنه أقرب من اللطيف المائى قليلا، من قبل أن الدم المعتدل، و إن كان قابلا- لهذا الاسم لخروجه عن الحاشيتين المذمومتين، فإن له مراتب لازمته، من قبل أن منه البعيد من الحاشيتين بعدا متساويا، و هو المعتدل على الحقيقة. و منه المتوسط بين الطرفين، إلّا أنه أميل إلى أحدهما[۳۳۷] دون الآخر قليلا. فالدم المتولّد عن السمك الصخرىّ و إن كان معتدلا، فإنه أميل إلى الرقّة بالطبع. و لذلك صار أسرع انحلالا من الأعضاء. و من قبل ذلك، صار غذاؤه بحفظ الصحة و بقائها، أفضل منه لتقوية الأعضاء و تصليبها.

و أمّا السمك اللّجىّ، فهو فى طبيعته قريب من السمك الصخرىّ، لأن ماءهما واحد فى ملوحته و صفائه و نفاذه. و لذلك لا يكاد أن يوجد بينهما فرقان إلّا فى كثرة شحم اللجىّ و صلابة لحمه فقط، و قلّة شحم الصخرىّ و رخاوته، لأن السمك الصخرىّ أرخى لحما و أقلّ شحما و ألذّ طعما. أمّا رخاوة لحمه و قلّة شحمه، فلصلابة أرضه و خشونتها و مصادمته للصخر. و أمّا لذاذته، فلقلّة سهوكته و لزوجته. و أمّا السمك اللجىّ فهو أصلب لحما و أكثر شحما و أقلّ لذاذة، أمّا صلابة لحمه و كثرة شحمه و لزوجته، فلرخاوة أرضه و قلّة تعبه. و أمّا قلّة لذاذته، فلسهوكته و عذوبة شحمه و لزوجته. و لذلك صار الدم المتولّد عنه، و إن كان معتدلا، فإنه بالإضافة إلى الدم المتولّد عن السمك الصخرىّ، أميل إلى الغلظ و أقرب من قوام الدم المتولّد عن الدّراج و الحجل و الفراريج فى القوام فقط، لا فى جودة الغذاء و فضله، من قبل أن المتولّد عن السمك أبدا مائل إلى البلغم بالطبع، و الدم المتولّد عن الدراج و الحجل و الفراريج مائل إلى المزاج المعتدل بالطبع. و يستدلّ على ذلك من طبيعة السمك و ميله إلى البرودة و الرطوبة. و من قبل ذلك، صار غذاء السمك اللّجى أكثر و أبعد انحلالا من الأعضاء، من قبل أنّ كلّ طعام الصلابة عليه أغلب، فهو إلى الأرضية أميل. و ما كان كذلك، كان غذاؤه أكثر و انحلاله من الأعضاء أبعد، و لا سيّما متى كان، مع صلابته، معتدلا ملائما لطبيعة المغتذى به.

و أمّا السّمك الشّطىّ، فيوجد فيه اختلاف كثير على حسب اختلاف المواضع التى يأويها و يصاد منها، لأن ما كان منه يأوى المواضع الصافية الماء، النقيّة من الكدر و الأوساخ، البعيدة من مصبّ الأنهار، كان فى طبيعته قريبا من السمك اللجىّ، إلّا أنه أرخى لحما و أسرع انهضاما. و ذلك لقربه من الشطّ و القرار و كثرة الأمواج هناك دائما، لأن الشطّ من البحر أبدا أشدّ حركة و أكثر أمواجا[۳۳۸]. و ما كان منه يأوى مياها[۳۳۹] كدرة و سخة قريبة من مصبّ الأنهار، كان أكثر سمك البحر لزوجة و غلظا و أبعد من

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۵۰

الانهضام، لأنه فى طبيعته و غذائه قريب من طبيعة سمك الأنهار و غذائه، إذ كان أكثر غذائه ممّا ينصبّ إليه من الأنهار من الأوساخ و مزابل المدن[۳۴۰]. و لذلك صار سمك بحر الخزر[۳۴۱] أذمّ الأسماك و أقلّها جودة لأن ماءه ليس بالنقىّ، من قبل أن الأنهار تصبّ إليه دائما و تحمل إليه أوساخ المدن و مزابلها و مياه الحمامات و غيرها ممّا يكدّره و يفسد ماءه. و ما كان منه يأوى المواضع المتوسطة بين هذين الموضعين، كان فى فعله و انفعاله و جودة غذائه و رداءته متوسطا بين هاتين الحالتين، لأنه أخذ من كل واحد منهما بقسطه.

و أمّا سمك الأنهار، فإن ما كان منه يأوى الأنهار العظام، القوية المدّ، الكثيرة الأمواج، الصافية الماء، النقيّة من الكدر و الوسخ، لبعدها من المدن، فإنها بالإضافة إلى سمك سائر الأنهار الأخرى، أفضل و أحمد غذاء، لأن صفاء الماء الذى يأوى فيه، و نقائه و قلّة و سخه يزيل عنه سهوكته و زهومته. و قوة حركة الماء و كثرة أمواجه ترخى لحم السمك و تذهب بغلظه و بخاصة متى كان الماء جاريا على حجارة و حصى، لأن الحجارة تكسر لحم السمك و ترخيه و تصيّره قريبا من السمك الشطّىّ النقىّ الماء إلّا فى اللزوجة فقط، لأن السمك الشطّىّ أقلّ لزوجة لملوحة مائه. و ما كان من السمك يأوى أنهارا لطافا ضعيفة المدّ، قليلة الأمواج، قريبة من المدن تنصبّ إليها مياه الحمّامات و مبال الكنان و أوساخ المزابل، كان أسمن و أعذب و أكثر لزوجة و غلظا. و لذلك صار لحمه لعابيا بطىء الانهضام قليل اللذاذة بعيدا[۳۴۲] من الغذاء المحمود جدا، من قبل أنّ ضعف حركة مائه و قلّة أمواجه يكثف جسمه و يفيده لزوجة و

غلظا.

و ما يغتذى به مما يصل إليه من أوساخ المدن يكسبه سهوكة و زهومة. و تدل على ذلك استحالته إلى الفساد بسرعة بعد خروجه من الماء. و لذلك صار كثيرا ما يجتمع منه فى أبدان المدمنين عليه فضول كثيرة رديئة بلغمانية.

و أمّا سمك البحيرات، فهو أكثر لزوجة و سهوكة من سمك الأنهار الجارية، من قبل أن ماء البحيرات أقلّ حركة و أكثر طينا و حمأة. و لذلك صار سمكها أكثر عذوبة و أدسم و أقلّ لذاذة لكثرة سهوكته و زفورته. و لهذه الجهة، صار غذاؤه رديئا[۳۴۳]، و انهضامه أعسر، و انتقاله إلى الفساد أسرع. إلّا أنّ ما كان منه من بحيرات تنصبّ إليها مياه[۳۴۴] الأنهار، و يخرج ماؤها إلى البحر دائما، كان أحمد كثيرا لأن ماءها ينغسل كل يوم دائما و يقلّ و سخه بما ينصبّ إليه من الأنهار، و يخرج إلى البحر.

و أمّا سمك الآجام، فهو أردأ الأسماك كلّها و أغلظها و أذمّها و أكثرها سهوكة و زفورة و أسرعها انقلابا إلى الفساد و أعسرها انهضاما، لأنه يأوى فى مياه مستنقعة كثيرة الطين و الحمأة. و لذلك وجب أن

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۵۱

يتوقّى كثيرا و لا يقرب أصلا.

و قال واضع هذا الكتاب: و لقد شاهدت سمكا من هذا الجنس فى ماء كان مستنقعا[۳۴۵] فى بركة مبنيّة يكون طولها ثلاث مائة ذراع فى عرض مائتين أو أكثر قليلا، فأقام الماء فيها منتقعا[۳۴۶] ثلاث سنين، إلّا أنه يسقى منه فى كل وقت، و يصبّ إليه ماء جديد، الحين بعد الحين، فى كل ثلاثة أشهر أو أربعة مرّة من عين كانت قد أجريت إليه. و كثر فى تلك البركة الطين و الحمأة و الضفادع. فلما كان بعد ثلاث سنين أو أربعة، خرج ماؤها كلّه منها، و وجد فيها سمك لم يكن أحد يقدر يمسكه بيده، لأنه كان يزلق من اليد لكثرة لزوجته و لعابيّته. و لم يكن يلبث أيضا إلّا ساعة حتى يموت. فلمّا شقّوا عنه وجدوا لحمه لعابيا فاسدا شديد السهوكة و الزفورة لا لذاذة له و لا طعم. و كان شحم جوفه ليّنا رخوا غير جامد، و لونه رماديا، سهكا.

*** و أمّا ما يتولّد من السمك فى الماء العذب و ينتقل إلى المالح، أو يتولّد فى المالح و ينتقل إلى الماء العذب، فإنه فى طبيعته متوسط[۳۴۷] بين طبيعة السمك الشطىّ و سمك الأنهار، إلّا أنه يكون على ضربين: أحدهما: يكون تولّده فى الأنهار العظام القوية المدّ، الكثيرة الأمواج، النقيّة الماء، البعيدة من المدن، و ينتقل[۳۴۸]. أو يكون تولّده فى الماء المالح و ينتقل إلى أنهار عظام قوية المدّ و الأمواج، بعيدة من المدن. و الثانى: يكون تولّده فى أنهار لطاف قليلة المدّ، كريهة الماء، قريبة من المدن، و ينتقل إلى الماء المالح. أو تولّده فى الماء المالح، و انتقل إلى أنهار عظام[۳۴۹] نقيّة الماء، كان غذاؤه أفضل و أحمد ممّا كان تولّده فى أنهار لطاف و انتقل إلى الماء المالح، أو كان تولّده فى الماء المالح و انتقل إلى أنهار لطاف، و إن كان ما يتولّد فى الماء المالح و ينتقل إلى الماء العذب، أفضل مما كان تولّده فى الماء العذب و ينتقل إلى الماء المالح، لأن ما كان تولّده فى الماء المالح و انتقل إلى الماء العذب، كان أقلّ لزوجة و سهوكة، و أقرب من طبيعة السمك الشطىّ، لأن ابتداء كونه من الماء المالح، و الماء المالح مجفف للرطوبات بالطبع. و أمّا ما كان تولّده فى الماء العذب و انتقل إلى الماء المالح، فإنه أغلظ و أكثر لزوجة لأن ابتداء كونه من الماء العذب، و الماء العذب مرخ مرطّب.

فقد بان ممّا قدّمنا إيضاحه أن أقلّ الأسماك لزوجة و رطوبة السمك البحرىّ و بخاصة متى كان صخريّا، و كان قريبا من القرار. و بعده فى الفضل، السمك اللجىّ و السمك الشطىّ الذى يأوى إلى الماء الصافى النقىّ البعيد من مصبّ الأنهار. و دون البحرىّ فى الفضل، سمك الأنهار العظام الكثيرة

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۵۲

الأمواج، النقيّة، البعيدة من المدن. و دون ذلك فى الفضل سمك الأنهار اللطاف الضعيفة المدّ، القريبة من المدن. و أردأ الأسماك و أكثرها لزوجة و غلظا و أفسدها غذاء سمك البحيرات و الآجام.

و لهذه الأسباب و الخواصّ، وقع بين أجناس السمك اختلاف كثير فى جودة الغذاء و رداءته من أحد[٣٥٠] عشر وجها:

أحدها: اختلاف أجناس السمك فى ذاته.

و الثانى: طبيعة الماء الذى يأوى فيه.

و الثالث: قوام الماء و موضعه من الصفاء و الكدورة.

و الرابع: قوّة مدّ الماء و دوام حركته و كثرة أمواجه.

و الخامس: مقدار رياضة السمك و تعبه.

و السادس: طبيعة الرياح الهابّة عليه و ما يصل إليه مما تحمله الرياح معها.

و السابع: غذاء السمك و مرعاه.

و الثامن: مقدار سنّه و مدّته.

و التاسع: اختلاف أزمان السنة.

و العاشر: أعضاء السمك.

و الحادى عشر: صنعة السمك و عمله.

فأمّا اختلاف السمك فى جنسه، فيكون على ضربين: لأن منه ما يكون لحمه ليّنا رخوا. و منه ما لحمه صلبا غليظا. و الذى لحمه رخو[٣٥١] يكون على ضربين: لأن منه ما يجتمع فيه، مع رخاوة لحمه، كثرة اللزوجة و الغلظ، مثل السمك الشطّىّ القريب من مصبّ الأنهار، و السمك الجافى الغليظ القشر.

و منه ما يجتمع له، مع رخاوة لحمه، قلّة اللزوجة و الغلظ، مثل السمك الصخرىّ، و السمك الصغير الرقيق القشر. و ما كان لحمه صلبا كان أيضا على ضربين: لأن منه ما يجتمع فيه مع صلابة لحمه، كثرة اللزوجة و الغلظ، مثل سمك القريبة[٣٥٢] من المدن، و سمك البحيرات و الآجام. و منه ما يجتمع له مع صلابة لحمه، قلّة اللزوجة و السهوكة، مثل السمك اللّجىّ و السمك الشطّىّ الذى يأوى الماء الصافى النقىّ البعيد من مصبّ الأنهار. و أفضلها غذاء و أعدلها لكل مزاج و أسرعها انهضاما ما كان لحمه رخوا قليل اللزوجة و الغلظ، بريئا من الزهومة و الزفورة، مثل السمك الصخرىّ و اللّجىّ، لأن الدم المتولّد عنهما قريب من المعتدل، إلّا أنه مائل إلى المائية قليلا.

و لذلك صار كثير الموافقة لمن قلّت حركته و كثر سكونه، و لمن كان بدنه ضعيفا مثل أبدان المشايخ و النّاقهين من الأمراض، و لمن رغب فى حفظ صحته على قوة أعضائه، لأنه ليس شىء أبلغ فى

الأغذية و الأدوية، ص: ١٥٣

حفظ الصحة من جودة الدم. و كذلك فى الشبع منه لمن كان محتاجا إلى التدبير الملطف.

و أما ما كان لحمه رخوا و فيه مع ذلك لزوجة و غلظ، مثل السمك الشطىّ القريب من مصبّ الأنهار، فهو أدسم و أعذب، و أكثر غذاء، إلّا أنه أذم و أقلّ لذاذة و أعسر انهضاما و أقرب من تولّد الدم المذموم. و لذلك لا يجب أن يطلق إلّا لمن لا يقدر على ما هو أصلح بعد أن يستعمله بالخردل و ما شاكله.

و أما ما كان فى لحمه صلابة، فإنه متى ما كان قليل اللزوجة، مثل سمك الأنهار العظام القوية المدّ، الكثيرة الأمواج، كان بإضافته إلى النوع الأول، أعنى السمك الصخرىّ، أذمّ و أردأ لأنه أغلظ و أعسر انهضاما و أبعد انحلالا من الأعضاء و أكثر غذاء، إلّا أنّه بالإضافة إلى النوع الثانى من السمك الشطّىّ، أفضل لأنه أقلّ لزوجة منه. و لذلك صار الدم المتولّد عنه قريبا من الدم الذى عن السمك اللجىّ و أغلظ قليلا لعذوبة مائه و رطوبته. و لهذه الجهة صار موافقا لمن دام تعبه و كثرت رياضته، و كانت حرارته الغريزية قوية، و لمن كانت[٣٥٣] رغبته فى تقوية الأعضاء و شدّتها أكثر من رغبته فى حفظ الصحة و بقائها.

و أمّا ما كان فيه مع صلابة لحمه غلظ و لزوجة مع زهومة و سهوكة، مثل السمك البحرىّ، فإنه أكثر الأسماك غذاء، و أعذبها طعما،

إلّا أنه أقل لذاذة و أعسر انهضاما. أمّا قلّة لذاذته، فلسهوكته. و أمّا بعد انهضامه، فلأنّ الغلظ فيه قد شمله من جهتين: إحداهما: صلابة لحمه، و الثانية: لزوجته و سمنه.

و أمّا اختلاف السمك من طبيعة الماء الذى يأوى إليه، فيكون على ضروب: لأنه قد تقدم من قولنا أن السمك الذى يأوى الماء المالح، فهو أقلّ لزوجة و سهوكة، و أبعد من الفساد، و أسرع انهضاما و أقلّ إضرارا بالمعدة. و لذلك صار أفضل غذاء، لأن ماءه الذى يأوى فيه أسخن و أقلّ رطوبة بالطبع و أكثر تلطيفا للفضول. و ما كان منه يأوى الماء العذب، كان أكثر لزوجة و سهوكة، و أقرب من الانقلاب إلى الفساد، و أعسر انهضاما، و أكثر إضرارا بالمعدة، و لذلك صار غذاؤه؟؟؟ و أردأ، لأن ماءه الذى يأوى فيه أبرد و أكثر رطوبة بالطبع، و أبعد من تلطيف الفضول. و لذلك قال جالينوس: أن جميع سمك الأنهار و الآجام، و إن كان لحمه رخصا، فإنه أغلظ و أضرّ بالمعدة و أسرع انقلابا إلى الفساد.

و أمّا اختلاف السمك من قبل قوام الماء الذى يكون فيه، فإن ما كان منه يأوى ماء صافيا نقيّا، كان أفضل و أبعد من الفساد، و لا سيما متى كان جاريا على حجارة أو حصى أو كان ماء مالحا، لأنه أقلّ سهوكة و زفورة. و ما كان من السمك يأوى ماء كدرا، كان أردأ و أفسد و بخاصة متى كان ساكنا كثير البطن و الحمأة، لأنه أكثر زفورة و سهوكة.

و أمّا اختلاف السمك على حسب مقدار مائه الذى يأوى فيه، و كثرة أمواجه و قلّتها، فقد بيّنا مرارا أن ما يأوى أنهارا قوية الحركة كثيرة الأمواج شديدة المدّ، كان أفضل مما كان بخلاف ذلك، لأن شدّة الحركة تفيد السمك رخاوة فى جسمه و قلّة فى فضوله. و ضعف الحركة تفيد السمك غلظا، و تزيد فى فضوله. و لذلك صار كل سمك تهبّ على مائه الرياح دائما، أفضل غذاء و أرخص لحما من السمك الذى

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۵۴

لا تهب عليه الرياح أصلا، لأن كثرة الرياح زائدة فى شدّة حركة الماء و كثرة أمواجه. فإن كانت المياه، مع ذلك، فى مواضع مستقبلة الشمال، كان ذلك زائدا فى فضلها، لأن ريح الشمال يابسة بالطبع، و ما تحمله معها من الأشياء، فذكية الرائحة لذيذة. و ذكاؤها مزيل عن السمك أكثر سهوكته و زهومته. و كل سمك يأوى مياه مستورة من مهبّ الرياح، فهو أردأ و أذمّ لأن قلّة الرياح تمنع حركة الماء و تديم سكونه و ركودته.

و كذلك كل سمك يأوى مياه عليها ريح الجنوب، فهو مذموم لأن الجنوب، على مذهب المتطبّبين، رطبة بالطبع، و ما تحمله معها أيضا من الأشياء، فكريهة بشعة. و كراهتها تفيد السمك زفورة و سهوكة.

و أمّا اختلاف السمك من رياضته، فإن ما كان منه دائم الحركة كثير التعب، كان أفضل مما كان بخلاف ذلك، لأن زيادة الحركة و دوام الرياضة، تخلخل جسمه و ترخى لحمه و تلطّفه و تذهب بلزوجته و غلظه.

و أمّا اختلاف السمك من قبل مرعاه و ما يغتذى به، فإن ما كان منه يرتعى حشيشا طريّا و أصولا رطبة محمودة، أو حيوانا جثّته نقيّة، كان أفضل لأن غذاءه يكون أخف و لحمه ألذّ و بخاصة متى كان يأوى مياه صافية نقيّة سليمة من الوسخ و الحمأة. و ما كان منه يرتعى حشيشا كريها و أصولا مذمومة أو حبوبا عتيقة فاسدة، كان رديئا مذموما. فإن لحمه يكون أغلظ و سهوكته و زهومته أكثر، و لا سيّما متى كان يأوى مياه كدرة و سخة كثيرة الطين و الحمأة.

و أمّا اختلاف السمك من قبل سنّه و مقدار مدّته، فإن ما كان منه متوسطا بين الصغير و الكبير، كان أفضل و أحمد من الصغير و الكبير جميعا، لأن الصغير و إن كان محمودا من جهة، فهو مذموم من جهة أخرى. و أمّا الكبير، فإنه مذموم من الجهة التى يحمد منها الصغير، و محمود من الجهة التى يذمّ منها الصغير. و ذلك أن الصغير[۳۵۴] يحمد لقلّة غلظه و لزوجته و سرعة انهضامه و بعد إضراره بالمعدة، فإنه يذمّ لسرعة استحالته و انتقاله إلى العفونة و الفساد. و أمّا الكبير، فإنه و إن كان يذمّ لغلظه و كثرة لزوجته و سرعة إضراره بالمعدة، فإنه يحمد لبعد استحالته و انقلابه إلى الفساد بسرعة. و لذلك صار المتوسط السنّ من السمك أفضل كثيرا لبعده من

الحاشيتين جميعا، و أخذه[۳۵۵] من كل واحد منهما الأفضل، لأنه يأخذ من الصغير بعض ليانته و رخاوة لحمه فيلطف لذلک، و يسهل انهضامه و يقل إضراره بالمعدة. و يأخذ من الكبير بعض جفافه و غلظه، فتبعد استحالته إلى الفساد من قرب، إلّا أنه يكون على ثلاثة ضروب: لأن منه ما يكون من سمک هو فی جنسه أصلب لحما. و منه ما يكون من سمک هو فی جنسه أرخی لحما.

و منه ما يكون من سمک هو فی جنسه متوسطا بين الرخاوة و الصلابة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۵۵

فما كان منه من سمک هو فی جنسه أصلب لحما، كان ما قرب منه الصّغر أفضل، لأن رطوبة سنّه تعدّل صلابة لحمه. و ما كان منه من سمک هو فی جنسه أرخی لحما، كان ما جاوز السن المعتدل إلى الكبر قليلا، أفضل لأن غلظ سنّه يعدّل رخاوة لحمه. و ما كان منه من سمک هو فی جنسه متوسطا بين الرخاوة و الصلابة، كان توسّط سنّه أعدل و أحمد على ما بيّنا آنفا.

و لجالينوس فی هذا فصل قال فيه: إن ما كان من السمک صغيرا، كان أرخی لحما و أسرع انهضاما و أقلّ إضرارا بالمعدة، إلّا أنه أسرع استحالة إلى الفساد. و ما كان من السمک كبيرا، كان أغلظ لحما و أعسر انهضاما و أضرّ بالمعدة، إلّا أنه لا يستحيل إلى الفساد بسرعة. و ما كان من السمک متوسطا بين هاتين المرتبتين، كان أحمد لبعده من الحاشيتين، و أخذه من كل واحدة منهما الأفضل. و لذلک صار أفضل السمک و أوفقه للغذاء ما كان متوسطا بين الصلابة و الرخاوة، و بخاصة متى كان من حيوان أحمد فی جنسه، مثل السمک الصخریّ. و أمّا إن كان من حيوان فی جنسه أصلب لحما، فإن ما قرب منه من الصّغر، أفضل. و ما كان من حيوان فی جنسه أرخی لحما و أرطب، فإنّ ما جاوز الحدّ الأول إلى الكبر قليلا، أحمد.

و أمّا اختلاف غذاء السمک من قبل اختلاف أزمان السنة، فيستدلّ عليه من سمن السمک و هزاله. و ذلک أن أعدل السمک و أفضله غذاء، ما كان متوسّط السمن. لأن ما كان منه سمينا جدا، كان فی جوهره و خاصته ليفيّا، غليظا، لزجا، عسير الانهضام، مرخ للمعدة، مفسدا[۳۵۶] لها، مضرّا[۳۵۷] بعصبها، مولّدا[۳۵۸] للبلغم الغليظ اللزج المعروف بالخام. و ما كان منه مهزولا جدا، كان جسمه صلبا ليفيّا، بعيد الانهضام، مذموم الغذاء. فالحالتان جميعا إذا مذمومتان. و لذلک صار الأفضل أن يكون متوسطا بين الحاشيتين، ليزول عنه ما فی كلّ واحد منهما من الفساد. و أعدل ما يكون من السمک فی توسّطه السّمن عند ابتداء تولّد البيض فيه، لأن منه ما يسمن و يكثر شحمه عند امتلائه من البيض، و يهزل إذا عدم البيض، مثل السمک المعروف بفاداوس. و منه ما يسمن و يكثر شحمه إذا نقص بيضه، و يهزل إذا امتلأ من البيض، مثل السمک المعروف بالقيفال. و النوعان[۳۵۹] جميعا فأحمد أوقاتهما عند ابتداء تولّد البيض فيهما، لأن ما كان يسمن عند امتلائه من البيض، و يهزل عند عدمه البيض، فهو فی حال امتلائه من البيض مذموم لكثرة شحمه. و فی حال عدمه البيض غير محمود لكثرة هزاله. و كذلک ما كان يسمن إذا عدم البيض مذموم لكثرة هزاله، و فی حال عدمه البيض غير محمود لكثرة شحمه.

فإذا فسدت الحالتان جميعا لم يبق إلّا وقت ابتداء تولد البيض، و وقت ابتداء نقصانه. و الحال فی ابتداء تولّد البيض أفضل من الحال فی ابتداء نقصانه، لأن الحرارة الغريزية عند ابتداء تولّد البيض أعدل و أقوی، و الطبيعة أبسط و أشد تنقصا لأنها مسدية السبب الأعظم فی تولّد الحيوان و مناسلته. و لذلک

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۵۶

قال بعض الأوائل: أن من السمک ما يعتدل شحمه و يجود لحمه فی الربيع، لأن فی ذلک الوقت يبتدئ تولد البيض، و كذلک الحال فی الشتاء و فی الصيف.

و أمّا اختلاف غذاء السمک على حسب اختلاف أعضائه فيكون على ضروب: و ذلک أن من أعضاء السمک أكثر شحما بالطبع، مثل السرّة و الأذنين و العينين. و منها ما هی أقل شحما بالطبع، مثل الجنبين و ما جاوز عظم الصلب. و منها ما هی أكثر لزوجة بالطبع، مثل الذنب و عظم الصلب و الأجنحة.

و منها ما هى أقلّ حركة، مثل السرّة، و بعدها الأضلاع.

فما كان من أعضاء السمك أكثر شحما مثل السرّة، كان غذاؤه أذمّ لأن كثرة شحمه تفيده لزوجة و سهوكة، و تعينه على إزلاق المعدة و المعاء و الانحدار منها بسرعة، و تعسر نفوذه فى العروق و جولانه فى البدن، و تمنع من جودة انهضامه فى الكبد و تحيله إلى الفساد بسرعة، و بخاصة متى كان من حيوان سمين لأن ما كان من الأعضاء أكثر شحما بالطبع، و كان حيوانه مهزولا، كان أقلّ أضرارا، لأن شحمه الطبيعى يقلّ و يعتدل بهزال حيوانه.

و ما كان من الأعضاء أقلّ شحما بالطبع، مثل الجنبين و ما جاوز عظم الصّلب، كان أبعد انحدارا عن المعدة و المعاء لقلّة لزوجته. إلّا أنّ انهضامه يكون أسرع، و استحالته إلى الفساد أبعد، و غذاءه أحمد و بخاصة متى كان من حيوان سمين، لأن من خاصة السمك أن يزىء[۳۶۰] شحمه فى جوفه و يجمعه فيه، فيقلّ ما على الجنبين و ما جاوز عظم الصلب من الشحم. فإذا كانت تلك المواضع من حيوان أسمن، كانت أرطب و أدسم و أعدل. و متى كانت من حيوان أهزل، كانت أصلب و أغلظ و أبعد انهضاما.

و ما كان من أعضاء السمك أكثر حركة، مثل الذنب و عظم الصلب و الأجنحة، كان أرخى لحما و أقلّ شحما و أسرع انهضاما و أحمد غذاء و بخاصة متى كانت من حيوان أسمن. و ما كان منها أقلّ حركة مثل السّرّة، و بعدها الأضلاع، أو كان أكثر لزوجة، مثل الرأس، كان أغلظ و أعسر انهضاما و أفسد غذاء.

و لذلك قال جالينوس: إن لحم السرّة و الرأس من كل سمك، مذموم جدا لأنه يطفو فى المعدة و يعوم لكثرة دسمه و لزوجته، و لذلك يعسر انهضامه جدا. فإذا هبط[۳۶۱] و استقرّ فى قعر[۳۶۲] المعدة و أزلقته و انحدر بسرعة[۳۶۳]. و لذلك صار كثيرا ما يحدث عنه العلة المعروفة بزلق الأمعاء.

و أما لحم الذنب و الأجنحة و ما يحوطه بعظم الصلب من الرأس إلى الذنب، و بخاصة ما قرب من القفا[۳۶۴]، فإنه أرخص لحما و أسرع انهضاما و أحمد غذاء. ذلك لكثرة حركته و دوام تعبه لأن العظام ترضّ

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۵۷

ما يليها من اللحم و تفيده ليانة و رخاوة و لذاذة و جودة غذاء، و تزيل عنه صلابته و لزوجته. و أمّا ما يلى الجنبين و الأضلاع، فإن لحمه بإضافته إلى لحم الذنب و الأجنحة أصلب قليلا لأنه أقلّ منه حركة، و بإضافته إلى لحم السرّة أرخى و أقلّ لزوجة لأنه أقلّ منه شحما و دسما. و لذلك صار بإضافته إلى لحم السرّة ألذّ طعما و أسرع انهضاما و أحمد غذاء.

و أمّا اختلاف غذاء السمك من الصنعة و العمل، فقد ينقسم بدءا على قسمين: لأن من السمك ما يتّخذ طريّا، و منه ما يتّخذ مالحا. و ما يتّخذ منه طريّا، فيستعمل على ضربين: إمّا[۳۶۵] على حسب طبيعة السمك فى نفسه، و إمّا على حسب طبيعة المستعمل له. فأمّا استعماله على حسب طبيعة السمك فى نفسه، فيكون على ضروب: و ذلك أن من السمك ما يكون لينا رخوا قليل الغلظ و اللزوجة، مثل السمك الصخرى. و منه ما يكون فيه، مع رخاوة لحمه، لزوجة و لعابيّة، مثل السمك الشطّى و سمك الأنهار العظام الكثيرة الأمواج النقيّة الماء. و منه ما يكون لحمه صلبا كثيفا قليل اللزوجة، مثل السمك اللجىّ. و منه ما يكون فيه، مع صلابة لحمه، لزوجة و لعابية، مثل سمك الأنهار الصغار و البرك و البحيرات. فما كان منه ليّنا رخوا قليل اللزوجة، فقد استغنى عن شىء يطيّب به و يصلح لحمه. و لذلك صار من الأفضل أن يتّخذ أسفيدباجة ساذجة بماء و ملح و شبت و شىء من كراث و يسير من الزيت و الفلفل.

و زعم جالينوس أن هذا اللون هو أعدل ألوان السمك و أسرعها انهضاما و أقلّها إضرارا بالمعدة.

و لذلك وجب ألّا يتّخذ السمك أكثر ذلك[۳۶۶] إلّا بهذا اللون، و بخاصة للناقهين من الأمراض، إلّا أن تدعو الحاجة إلى غيره، مثل أن يكون فى السمك، مع رخاوة لحمه، لزوجة و لعابية، فيحتاج إلى ما يلطّفه و يفنى أكثر رطوبته فيتّخذ إمّا مشويا و إمّا مقليا بالزيت، لأن النار و الزيت الحار ينشّفان رطوبته و يلطفان لزوجته و غلظه. و إن كانا جميعا، أعنى المشوى و المقلى، يحتاجان[۳۶۷] إلى الزيت و المرّى ليسرع انحدارهما و خروجهما. إلّا أنه يجب أن يكون الزيت فى المقلىّ أقلّ، لأن من خاصة المقلى بالزيت أن يرخى المعدة

و یفسدها. و لذلک وجب أن یطیّب بالشراب الریحانی الکثیر العطریة. فإن عرض منه للمعدة شیء من استرخاء و غثیان، فلیشرب علیه الإسکنجبین العنصلانی، و لا یتّخذه بعد ذلک إلّا بالخلّ و المری و الشراب، لأن ذلک یسرع انحداره و یمنع من إرخائه للمعدة. فإن کان السمک صلبا قلیل اللزوجة، احتاج إلی ما یلیّن لحمه و یرخیه. و یستعمل أسفیذباج بالمری و الشراب القوی. و إن کان، مع صلابة لحمه، لزجا لعابیا و احتاج إلی ما یرخی لحمه و یقطع لزوجته و غلظه، فیدفن فی رماد حار حتی تذهب سهوکته و زفورته، و یطیّب بالخل و الخردل و الفوذنج الجبلی و الزنجبیل و الفلفل.

و لدیوجانس قول فی طبیخ السمک قال فیه: إذا أردت أن تطبخ سمکا فاطبخ مرقته بدءا بالأبازیر

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۵۸

و ما یحتاج إلیه حتی تنضج غایة النضج، ثم الق فیها[۳۶۸] السمک و هی حارة تغلی، فإن ذلک مما یطّیب طعمه و یکسبه لذاذة، و یصیر الدم المتولّد عنه أحمد.

و أمّا استعمال السمک علی حسب طبائع المستعملین له، فیکون علی ضروب: لأن من الناس من یکون مزاجه معتدلا. و منهم من یکون مزاجه حائدا عن الاعتدال، إمّا إلی الحرارة، و إمّا إلی البرودة، و إمّا إلی الرطوبة، و إما إلی الیبوسة. فمتی کان مزاج المستعمل له معتدلا، کان أفضل ما یتّخذه مشویّا أو مقلیّا بالزیت و المری و الشراب، و إن کان المشویّ أفضل کثیرا من المقلیّ. و إن کان مزاج المستعمل له حائدا عن الاعتدال، وجب أن یقابل من الأبازیر بضدّ الکیفیة التی غلبت علی مزاجه. مثال ذلک، إن کان الغالب علی مزاج المستعمل له الحرارة، کان من الأفضل له أن یستعمل إمّا سکباجا[۳۶۹] ساذجة، و إمّا مسلوقا[۳۷۰] مطیّبا[۳۷۱] بالخل و شیء من مری. فإن کان مزاج المستعمل له باردا اتّخذه مطیّبا بالشراب القوی و الخردل و الزنجبیل و الفودنج الجبلی و الفلفل. و إن کان مزاجه مرطوبا، اتخذه مشویا مطیّبا بالخردل و الخلّ الحاذق و المری و الشراب القویّ و الصعتر و الفودنج و الزنجبیل و الفلفل. و إن کان مزاجه یابسا، استعمله أسفیذباج بماء و ملح و شبت.

فی ما یملح من السمک و غیره

کل ما یحفظ و یبقی زمانا طویلا، فلا یخلو ذلک من أن یکون بالعسل، و إمّا بالشراب، و إمّا بالخل، و إمّا بالملح. و ما یحفظ بالعسل، فإن العسل یفیده حرارة و جفافا. و ما یحفظ بالشراب، فإن الشراب یفیده من الحرارة و الیبس أکثر مما یفیده من العسل. و ما یحفظ بالخل، فإن الخل یفیده عوض الحرارة برودة. و ما یحفظ بالملح، فإن الملح یفیده من الحرارة مثلما یفیده الشراب، و من الیبس أکثر مما یفیده الخل. إلّا أنه لا یفعل فی حبس البطن ما یفعله المحفوظ بالخلّ، لکنه یطلق إطلاقا بیّنا. و لا ینقلب أیضا إلی اللیانة و الرخاوة دائما، لکنه ربما انقلب إلی أن یصیر أصلب مما کان، لأن الملح یفعل فی الأشیاء علی حسب قبولها و انفعالها فی ذواتها، لا علی حسب طبیعته فی ذاته، کالذی نشاهده من فعل النار فی الأشیاء، لأنّا نجدها تذیب الرصاص و تحرق الطین. و السبب فی ذلک أن الأجرام لما کانت مختلفة فی الیبس و الرطوبة، و الغلظ و اللزوجة، و کان الملح مرکّبا من قوی مختلفة بعضها حار محلل ملطف، و بعضها یابس مجفف مصلب، وجب أن یختلف فعله فی الأجرام علی حسب انفعالها فی ذواتها، لا علی حسب فعله فی ذاته، لأنه یفعل فی الأشیاء فعل النار فیها. و ذلک أن النار فی طبیعتها حارة یابسة، و الحرارة فیها أسبق و أقوی لأنها الفاعل الأکبر.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۵۹

و قد یستدلّ علی ذلک من الشاهد، لأن العامة دون الخاصة، یعلمون أن النار حارّة لظهور حرارتها للحس، و لا یعلمون أنها یابسة لخفاء یبسها عنهم. فالحرارة فیها أقوی فعلا و أسبق تأثیرا، لأنّا نجدها إذا قابلت الأشیاء و لاقتها، أسخنتها بدءا و أحمتها و أذابت رطوباتها و حلّلتها، ثم تفعل بعد ذلک فیها یبسها و تجففها. فالحرارة إذا فی النار أسبق و أقوی فعلا من الیبوسة. و علی هذا المثال، نجد فعل الملح فی الأشیاء أیضا، لأنّا نجده یحلّل و یذیب ما کان فیه من رطوبة سیّالة، و یکثف و یصلب ما کان قلیل الرطوبة. فمن

البیّن إذا، أن الملح إذا وافی جرما رخوا ألفی فیه رطوبة غزیرة رقیقة سیّالة، حلّل تلک الرطوبة و أذابها و زاد فی رخاوة الجسم و لیانته، و کلّما کانت الرطوبة أرقّ، کان أکثر لرخاوة الجسم و لیانته. و إذا وافی جرما قلیل الفضول لیس فیه رطوبة غریزیة فیفعل فیها، احتوی علی ما فیه من یسیر الرطوبة، و جففها بسرعة و زاد فی صلابة الجسم و صیّره قحلا شبیها بالجلود المدبوغة، و أخرجه من حدّ ما یغتذی به. و إذا وافی جرما صلبا، إلّا أن فیه رطوبة غریزیة، أذاب تلک الرطوبة و حلّلها و سیّلها و أکسب الجرم لیانة و اعتدالا. و إذا وافی جرما رخوا قلیل الرطوبة، حلّل ما فیه من الرطوبة الیسیرة و جفّفها و أکسب الجرم صلابة و اعتدالا.

فقد بان و اتّضح أن کل حیوان تجتمع فیه الحاشیتان المتلاومتان[۳۷۲]، أعنی بالحاشیتین المتلاومتین إمّا رخاوة الجسم و کثرة الرطوبة، مثل الصغیر من الضأن، و إمّا صلابة الجسم و کثرة الیبوسة، مثل الفتیّ من البقر، فإنه مذموم للتملیح. و کل جسم تجتمع فیه الحاشیتان المتضادتان: إمّا رخاوة الجسم و قلّة الرطوبة، مثل الرّضّع من الماعز، و إمّا صلابة الجسم و کثرة الرطوبة، مثل الفتیّ من الضأن، فإنه محمود للتملیح، لأن الجسم إذا کان لیّنا رخوا غزیر الرطوبة و واقعه الملح، حلّل رطوبته و سیّلها. و إذا تحلّلت الرطوبة و سالت و تهافتت، ازداد الجسم رخاوة و لیانة، و صار مذموم الغذاء، إلّا أنه قد صار فی طبیعة البلغم المالح المحرق لاکتسابه البورقیّة من الملح. و لذلک صار الغذاء المتولّد عنه حارا محرقا للدم. و لهذه الجهة لحقه الدم من جهتین: إحداهما[۳۷۳]: أنّه بحدّته و حرافته صار محرقا[۳۷۴] للدم و مشیّطا[۳۷۵] له. و الثانیة: أنه لرخاوة جسمه و لیانته، صار عسیر الإنعقاد، بعید التشبّه بالأعضاء و بخاصة متی کان[۳۷۶] الغالب علی رطوبته الرقّة و السیّلان.

و إذا اجتمع فی الجسم الصلابة و قلة الرطوبة، صار إذا واقعه الملح، و لم یجد فیه رطوبة زائدة یفعل فیها، رجع إلی رطوبته الجوهریة و احتوی علیها و أفناها، و زاد جسمه صلابة و صیّره قحلا جافا خارجا عن حدّ ما یغتذی به. و أمّا الجسم الذی قد اجتمع فیه مع الرخاوة، قلّة الرطوبة، فإن الملح إذا واقعه و لم یجد فیه رطوبة غزیرة یفعل فیها، رجع إلی ما فیه من یسیر الرطوبة و جفّف أکثرها، و أکسب الجسم صلابة و اعتدالا.

و کذلک الجسم الذی قد اجتمعت فیه صلابة الجسم و کثرة الرطوبة، فإنّ الملح إذا واقعه و وافی رطوبته غزیرة، حلّلها و أذابها و سیّلها و جفّف ما أمکنه منها. فإذا عجز عن تحفیف الکل لکثرته علیه، بقیت منه بقیة أعانت

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۶۰

علی ترطیب الجسم و تلیین صلابته، و رجع إلی التوسّط و الاعتدال.

فقد بان ممّا قدّمنا إیضاحه: أن الصغیر من الضأن مذموم التملیح. و الفتیّ و الهرم محمود للتملیح. و الفتیّ و الهرم من البقر و الماعز مذمومان للتملیح. و الصغیر محمود للتملیح، من قبل أن الصغیر من کل حیوان، بإضافته إلی الفتیّ و الهرم من نوعه، أرخی لحما و ألین جسما. فإذا کان من حیوان أرطب بالطبع مثل الضأن، و واقعه الملح، تحلّلت رطوبته بلطافة الملح، و ضعفت قوة الملح عن تجفیفها لکثرتها، فزادت فی رخاوة الجسم و لیانته و فساده، لأنه یکتسب من الملح حرافة و حدّة، و یولّد غذاء محرقا للدم بعیدا من التشبّه بالأعضاء. و أمّا الهرم من کل حیوان، فإنه أجفّ و أقحل. فإذا کان من حیوان أرطب بالطبع، مثل الضأن، و واقعه الملح کان فی رطوبته الطبیعیّة من الکثرة ما لا یفنی الملح إلّا بعضها، و تبقی منها بقیة تفی[۳۷۷] بترطیب جسم الحیوان و تعدیل صلابته. و إذا کان من حیوان أیبس بالطبع، مثل البقر و الماعز، و واقعه الملح، فنیت رطوبته بسرعة لقلّتها، و ازداد جسمه قحلا و جفافا، و خرج من حدّ ما یغتذی به. و أمّا الفتیّ من کل حیوان، فإنه أصلب لحما و أقلّ رطوبة من الصغیر الکثیر الرطوبة، کثیرا. فإذا کان من حیوان أرطب بالطبع، مثل الضأن، فإن الملح إذا واقعه، ضعفت قوته عن تجفیف جلّ رطوبته الطبیعیة لکثرتها، و سالت و ذابت و رطّبت صلابة الجسم و ردّته إلی الاعتدال. و إذا کان من حیوان أیبس بالطبع، مثل البقر و الماعز، و واقعه الملح و لم یواف[۳۷۸] فیه[۳۷۹] رطوبة زائدة یفعل فیها، احتوی علی الجسم و جفّفه و زاده صلابة علی ما کان علیه، و خرج من حدّ الغذاء. و إن کان الفتیّ من البقر و الماعز أفضل للتملیح من الهرم کثیرا، لأنه أعبل جسما و أرطب لحما بالإضافة إلی الهرم قلیلا، من قبل أن صلابة جسم الفتیّ إنما هی[۳۸۰]

لشدّة أعضائه و قوة حرارته الغريزية و زيادتها على حرارة الهرم. و صلابة جسم الهرم فإنما تكون لقحله و جفاف جسمه و قلّة رطوبته الجوهريّة و قربها من الفناء. و لذلك صار أذم كثيرا و أردأ.

فإن قال قائل: فما الذى صيّر الهرم من كل حيوان أقحل جسما و أقلّ رطوبة بالطبع، و الشاهد ينبىء بخلاف ذلك؟ من قبل أنّا نجد المشايخ الطاعنين فى السنّ أرخى لحما و ألين جلودا و أكثر رطوبة. و يستدلّ على ذلك من كثرة لعابهم و دموع أعينهم و رطوبة خياشيمهم و سيلانها دائما.

قلنا له: أمّا[۳۸۱] ما ذكرته فى المشايخ الطاعنين فى السنّ، و إن كان ظاهرا مشاهدا، فإنّ ذلك ليس هو لهم من طبعهم. لكن لعرض فيهم مكتسب من ضعف حرارتهم الغريزية و عجزها عن هضم غذائهم و تحليل فضول أبدانهم و إخراجها من مسام البدن الدّقاق. و بخاصة فضله الانهضام الثالث الكائن فى الأعضاء.

و لذلك، غلبت الرطوبات على أبدانهم و لانت أعضاؤهم و استرخت جلودهم و كثر لعابهم و دموع أعينهم، و غزرت رطوبة خياشيمهم. و السبب فى ذلك: أن حرارة أدمغتهم الغريزية لمّا ضعفت عن تلطيف ما يتبقّى

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۶۱

على الدماغ من فضلة غذائه، بقيت الفضلة منحصرة فى حجب الدماغ و كثرت هنالك، و ضعفت القوة الدافعة عن دفعها إلى المواضع البعيدة من الدماغ، و ذابت و سالت و خرجت من أقرب المواضع إلى الدماغ مثل العينين و الخياشيم.

و لجالينوس فيما يصلح للتمليح من الحيوان قول، قال فيه: إن ما كان من الحيوان ليس بصلب و لا سمين، فإنه إن ملّح ولّد غذاء فاضلا. أراد بقوله: «ليس بصلب» ألّا يكون قحلا جافا، مثل الهرم من كل حيوان. و أراد بقوله: «و لا سمين» أحد معنيين: أحدهما: ألّا يكون مثل الصغير من الضأن فى إفراط رطوبته و رخاوة لحمه. و الثانى: أن لا يكون سمينا جدا، لأن الشحم فى طبعه غليظ لزج[۳۸۲]، فإذا واقعه الملح اكتسب حدّة و حرافة و أضرّ بالمعدة إضرارا بيّنا. فإذا صار إلى العروق، غلّظ الدم و أحرقه و أفسده. و كذلك الأمر ينقاس فى السمك، لأن ما كان من السمك قد اجتمعت له رخاوة الجسم و إفراط رطوبة المزاج، أو صلابة الجسم و جفاف المزاج، كان مذموما للتّمليح، للأسباب التى قدّمنا ذكرها. و ما كان جسمه صلبا و رطوبة مزاجه غزيرة[۳۸۳]، أو جسمه رخوا و رطوبة مزاجه يسيرة، كان أفضل للتمليح.

و أمّا جالينوس، فزعم أن ما كان من السمك جسمه رخوا فهو مذموم للتمليح أصلا كانت رطوبته غزيرة أو يسيرة. إلّا أنه فى الجملة متى كانت رطوبة مزاجه أقلّ، كان أفضل قليلا لأن الرطوبة إذا كانت غزيرة مع الجسم الرخو، ضعفت قوة الملح عن نشفها، و كان ما تبقّى منها زائدا فى رخاوة الجسم و فساده، و صار مذموم الغذاء.

و أمّا الرطوبة اليسيرة، فإن الملح و إن لم يفنها[۳۸۴] بأسرها فإن الذى يبقى منها غير زائد فى رخاوة الجسم لقلّته. و إذ ذلك كذلك، فمن الأفضل ألّا يملّح من السمك إلّا ما كان جسمه صلبا. و لا يملّح أيضا إلّا و هو بعد طرى متحرك فى صلابة جسمه و قوة حرارته الغريزية، لأن صلابة جسمه تعتدل بما يصل إليها من يسير الرطوبة، و يصلح غذاؤه، و اللّه عزّ و جلّ أعلم.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۶۲

الباب التاسع عشر فى إصلاح الاغذية و نقلها من الطعوم الكريهة المذمومة و الروائح البشعة الفاسدة و الاجسام الصلبة الخاسئة إلى طعوم لذيذة محمودة و روائح ذكية مقبولة و أجرام لينة معتدلة تصلح للغذاء

فأقول: إن الأغذية تكون على ضربين: لأن منها ما قد أصلحته الطبيعة و أتقنت عمله و أحكمت نضجه على نباته، و أخرجته إلى الحالة التى يجب أن يكون عليها، و أغنت عن الحيلة و التدبير فى إصلاحه، مثل عملها فى اللبن و الفواكه التامة الكاملة النضج. و منها ما لم يستتمّ عملها فيه، فبقى على حالة يحتاج فيها إلى إصلاحه بالصنعة و العمل، لينتقل من الطعوم و الروائح التى تعافها الطباع و تشنأها (۱)

و تنافرها، إلى طعوم و روائح لذيذة عند الطباع، و من الأجرام الصلبة المستكدّة للطباع إلى أجرام سهلة سريعة الانقياد لفعل الطباع.

و لذلك قال جالينوس: و من الواجب أن لا يكون لشىء من الطعوم رائحة كريهة مفسدة للمعدة مبخّرة إلى الرأس مضرّة بالدماغ، و لا طعم قوىّ لذّاع مضرّ بعصب المعدة مؤذ لحاستها و لا جرم صلب مستكدّ للمعدة و متعب لها. و لهذه الجهة، صار من الأفضل أن نستعمل الحيلة فى إصلاح ما رأيناه من الأغذية له رائحة كريهة أو طعم قوى أو جرم صلب، لنزيل عنه ذلك بأحكم ما يكون من الصنعة و العلاج. و ذلك يكون بخمس خصال: إمّا بالنار وحدها، و إمّا بالماء وحده، و إمّا بهما جميعا، و إمّا بالملح، و إمّا بالخل و الزيت و الأبازير.

و اليسير من الأغذية يكتفى بالنار وحدها لأن النار إنما تستعمل لثلاثة وجوه: إمّا لما يحتاج إليه أن

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۶۳

ينقل من الرقة إلى الغلظ، مثل البيض المشوى و اللبأ المعقود. و إمّا لما يحتاج إليه لأن ينقل من الغلظ و المتانة إلى الليانة و اللطافة، مثل اللحم المشوى و ما شاكله. و إمّا لما يحتاج أن ينقل من العلوكة و الصلابة إلى الهشاشة و الرخاوة، مثل الحبوب التى تشوى و تقلى لتزول عنها رياحها و صلابتها و علوكتها، و تكتسب رخاوة و هشاشة، و إن كان ذلك مما يفيدها، بعد انحدارها، معونة على حبس البطن، لأن النار تنشّف رطوبتها و دسمها و تخلخل جسمها، فتقوى بذلك على نشف رطوبة المعدة و تشدّ فاها الأسفل.

و النار تكون على ضربين: لأن منها النار التى يخبز فيها و يشوى، و منها النار التى يسلق بها و يطبخ. فأمّا نار الخبز و الشىّ، فالأفضل فيها أن تكون لينة هادئة قد سكن لهيبها، و اعتدلت حرارتها، كيلا تتمكن من ظاهر ما يخبز فيها أو يشوى فتفنى رطوبته و تصيّره قحلا جافا غليظا قبل كمال نضج باطنه. فإن كانت رطوبة ما يشوى غير محمودة، كان الأفضل أن نطيل لبثه فى النار حتى تفنى أكثر رطوبته و تقارب الجفاف. و أمّا نار الطبخ، فيجب أن تكون بالإضافة إلى نار الخبز، أشدّ حرارة و أقوى.

و ذلك لما فى الطبخ من رطوبة الماء المقاومة ليبس النار و جفافها، و إن كان من الواجب أن لا تكون كثيرة اللهب جدا، لكن تكون قريبا من نار الجمر، لأن نار الجمر أفضل النيران المستعملة، من قبل أن قوة فعلها تنفذ فى جميع أجزاء الشىء المطبوخ نفوذا متساويا، لأن انبعاث الحرارة من كل أجزائها انبعاث يقرّب بعضه من بعض. و لذلك صار فعلها ينفذ فى جميع أجزاء الشىء المطبوخ نفوذا متساويا.

فيفعل فى كل واحد منها فعله فى الآخر.

و أمّا غيرها من النيران، مثل النار التى لها شعاع و لهب، فليس انبعاث قوتها من جميع أجزائها، انبعاثا متساويا، لأن من شأن اللهيب (أن) يصعد صنوبرىّ الشكل، فيلقى بعض أجزاء الإناء بقوة أكثر ممّا يلقى بها غيره، و يفعل فيه أكثر من فعله فى غيره. و إذا كان كذلك، لم يمكن أن يكون نضج الكلّ نضجا واحدا متساويا.

و أمّا الماء، فاحتيج إليه فى إصلاح الأغذية لجهتين: إمّا لما كان يابسا يحتاج أن يلين و يرطب، مثل الباقلاء المنبّت و غيره من الحبوب. و إمّا لما كان له طعم قوى يحتاج أن ينقع فى الماء حتى يزول عنه ذلك الطعم، مثل الترمس و ما شاكله.

و أمّا الملح، فاحتيج إليه لأربع خصال: إمّا لما كان لزجا غليظا يحتاج إلى ما يقطع لزوجته و غلظه و يعدلّه، مثل السمك و غيره. و إمّا لما كان تفها لا طعم له يحتاج إلى ما يكسبه طعما نستلذّه، مثل القرع و غيره. و إمّا لما كان مفرط الرطوبة يحتاج إلى ما ينشّف رطوبته و يجففها و يفنى أكثرها. و إمّا لما كان له زفورة و سهوكة يحتاج إلى ما يزيل ذلك عنه. و لذلك احتجنا فى إصلاح اللحمان السمينة الكثيرة الدسم و الرطوبة إلى ملح أكثر.

و أما الخلّ، فاحتيج إليه لخلّتين: إمّا لما كان مغثيا مفسدا للمعدة، فيكسبه الخلّ تقوية و طعما

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۶۴

يستلذّ به. و إمّا لما كان محتاجا إلى تلطيف من غير إسخان، مثل ما يفعل بحسو[۳۸۵] الشعير إذا خلط معه يسير من خلّ ليزيد فى

تلطيفه من غير أن يفيده حرارة.

و أمّا الزيت، فاحتيج إليه لثلاثة وجوه: إمّا لإصلاح الغذاء و تطييبه. و إمّا لما قد أفرط عليه القحل و الجفاف، فيكسبه ليانة و سلاسة، مثل العدس و الجاورس. و إمّا لما فيه من حدّة و حرافة و تلذيع، فيفيده لزوجة يسكّن بها ما فيه من الحدّة و التلذيع، و يمنع من أذيته.

و أمّا الأبازير، فاحتيج إليه لثلاثة وجوه: إمّا لإصلاح أغذية باردة عسيرة النفوذ فى العروق بالطبع، تحتاج إلى ما يلطّف غلظها و يطرّق[۳۸۶] نفوذها فى العروق و جولانها فى البدن. و إمّا لما كان تفها كثير الرطوبة مغثيا يحتاج إلى ما يفنى أكثر رطوبته و يفيده لذاذة. و إمّا لما كان بشعا كريه الرائحة يحتاج إلى ما يغيّر كراهة رائحته. و إن كان من الواجب أن نحذر الإكثار من الأبازير، و ألّا نستعمل منها إلّا ما غيّر طعما رديئا و رائحة كريهة، لأن الإكثار منها يجفف رطوبة الغذاء و يغلّظه و يمنع من انهضامه. و أمّا الأبازير الرطبة، فيجب أن لا يستعمل منها إلّا ماءها فقط، لأن أجرام جميع الأبازير غليظة عسيرة الانهضام.

و إذ أتينا على جملة الوجوه التى نصل بها إلى إصلاح طعوم الأغذية و روائحها و تعديل أجرامها، فقد بقى أن يستتمّ هذا الباب بذكر الطعوم و الروائح و الأجرام التى تحتاج أن تنقل ممّا هى عليه إلى غيره، و نخبر بما يصلح كل واحد منها على الانفراد. و نبدأ من ذلك بذكر الطعوم إذ كانت أقوى فعلا و أكثر تأثيرا فأقول: إن الطعوم المؤذية ستة: أحدها: التفاهة. و الثانى: الحموضة. و الثالث: الملوحة.

و الرابع: العفوصة. و الخامس: المرارة. و السادس: الحرافة.

فمتى كان الغذاء تفها لا طعم له و لا لذاذة، كان الأفضل فى إصلاحه أن يكسب طعما يستلذّ به، بالخل و الملح و الأبازير و الأشياء الموافقة. و متى كان حامضا، اكتفينا فى إصلاحه بالملح. و كذلك إذا كان مالحا، كان إصلاحه بالحموضة، لأن هذين الطعمين كأنهما ضدّان[۳۸۷] كل واحد منهما يغير فعل صاحبه، إلّا أن تكون كيفية أحدهما قوية جدا فلا يمكن معها مقابلتها من ضدها بمقدار قوتها، و إلّا حدث بينهما كيفية لا تحتملها الحاسة لقوتها. و لذلك صار الأفضل أن تكسر حدة ما كان منها طعمه قويا، بالماء ثم يقابل من ضدّه بما يعدّله و يكسبه لذاذة.

فإن قال قائل: فإذا كان الماء يكسر حدّة كل واحد من هذين الطعمين و يعدّله، فلم لا اكتفينا فى إصلاحها بالماء وحده و استغنينا عن مقابلته بضدّه؟.

قلنا له: إن الماء لا طعم له، فلو ذهبنا أن نقتصر فى إصلاح ما نريد إصلاحه من هذين الطعمين

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۶۵

بالماء وحده كلّ طعم ما يمازجه من الماء، و زال عنه كيفيته و خاصته التى تراد منه و لم يفده لذاذة، و هذان الطعام فليسا كذلك لأن كل واحد منهما، و إن غيّر فعل صاحبه، فإنه يكسبه لذاذة مركّبة من طعميهما من غير أن يزيل عنه كيفيته التى هى له أصلا، إلّا إن تغلّب عليه، فيخفى كيفيته و يسترها.

و متى كان الغذاء عفصا، كان الأفضل فى إصلاحه أن ينقع فى الماء العذب حتى يلين، و يسلق بماء ثان[۳۸۸] فإن احتجنا إلى (أن) نبقى بعض عفوصته فيه، لم نمعن فى إنضاجه حتى يهترىء. و إن أردنا أن نزيل عنه أكثر عفوصته، بالغنا فى إنضاجه لأن كل ما يطبخ فليس تبقى فيه قوته على حالتها، لكنها تقلّ و تضعف بانتقالها إلى الماء. و كلما بولغ فى إنضاجه، كان ما يذهب من قوته إلى الماء أكثر.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن جميع ما يطبخ، فقوته تخرج إلى الماء. فإذا طال لبثه على النار، ذهبت قوته أصلا، و لا سيما متى نقل من ماء إلى ماء. و إنما يصير المرق مالحا لما يطبخ فيه من الأشياء المالحة، لأن النار ترفع لطيفه بالبخار، فيتشنّج غليظه و يصير بورقيا.

و متى كان الغذاء مرّا و كان مما يحتاج أن يسلق، سلقناه بالماء القراح و طيّبناه، بعد إخراجه من الماء، بالخلّ و الملح و الأبازير. و إن

كان مما لا يسلق، مثل زيتون الماء، نقعناه فى الماء و الملح بدءا حتى تزول بعض مرارته، ثم نقلناه إلى الماء و الملح و الخلّ. فإن كان فيه مع حرارته، دهنيّة و ليانة، مثل زيتون الزيت، اكتفينا فى إصلاحه بالملح لأنه يحتاج إلى ما ينشف رطوبته و يصلّب جسمه ليبقى و لا يزنخ و يفسد.

و متى كان الغذاء حريفا و كانت حرافته ساذجة لم تشبها مرارة و لا عفوصة، مثل البصل و قضبان الخردل الطرىّ، كان الأفضل فى إصلاحه أن ينقع فى الماء و الملح. و إن جعل فيه شىء من خل، كان لا بأس به، و إن كان مع حرافته مرارة أو عفوصة، فيسلق بماء و خلّ ممزوجين، لأن الأوفق فى إصلاح المرارة المحضة و العفوصة الكذلك، سلقها بالماء القراح. فإذا تركّب أحدهما مع حرافة، وجب أن يخلط بالماء الذى يسلق به الخلّ، و يتّخذ بعد ذلك بالزيت أو غيره من الأدهان، ليكتسب بذلك لزوجة تكسر حدّتها و حرافتها، و تسلم الحاسة من أذيتها. و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: و من الواجب أن لا نستعمل الأشياء الحريفة و لا الأشياء القحلة الجافة إلّا بالزيت أو بغيره مما يقوم مقامه من الأشياء الدسمة، لأن اللّدونة تكسب الأشياء الحريفة سلاسة و ليانة، و تكسر حدّة حرافتها، و تمنع من أذيتها، و تفيد الأغذية القحلة الجافة لزوجة و رطوبة. و لسقلس[۳۸۹] فى هذا فصل قال فيه: إن ملاك الأمر[۳۹۰] فى إصلاح الأغذية، تنقيتها، بدءا مما خالف جنسها مما لا يمكن أكله، مثل الدّوسر[۳۹۱] من الشعير، و الزّوان

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۶۶

و الحبّة السوداء من الحنطة، و بخاصة الحبة السوداء لأنها أردأ من الزوان. و كذلك الحبة السوداء المستديرة الموجودة فى العدس، فإنها لا يصلح أكلها، و لذلك وجب أن نستقصى تنقية الحبوب جدا، ثم تنفض من التراب و الغبار و تغسل ليزول عنها ما يلزق بظاهرها مما لا ينتفع به. فإن بقى فيها بعد ذلك طعم قوى[۳۹۲] لا يصلح للأكل مثل حرافة قوية أو مرارة أو ملوحة أو حموضة أو عفوصة أو تفاهة، أزلنا ذلك عنها بالإنقاع فى الماء أو بالسّلق.

فما كان منها الغالب عليه العفوصة، سلقناه بالماء العذب القراح و شىء من ملح. و ما كان منها الغالب عليه الملوحة، أنقعناه فى الماء العذب. و ما كان منها الغالب عليه التفاهة، طيّبناه بالخلّ و الملح و الزيت أو بالمرى و الزيت فقط. و ما كان منها الغالب عليه المرارة، و كان مما يسلق، سلقناه بالماء العذب و شىء من ملح، و إن كان مما لا يسلق، أنقعناه فى الماء و الملح. فإن كان فيه مع مرارته، ليانة فى جسمه و دهنية، كان إصلاحه بالملح فقط. و ما كان منها الغالب عليه الحرافة، جعلنا فى الماء الذى يسلق به خلّ، و استعملناه بعد ذلك بالزيت أو بغيره من الأدهان و الأشياء الدسمة، لتقمع حرافته و تسلم المعدة و المعاء من أذيته. إلّا أنه يجب أن يكون الدهن المستعمل مع كل غذاء على حسب طبيعة المستعمل له، و طبيعة السبب الذى يقصد الدهن له، لأن الدسم و الدهنية يحتاج إليهما فى الغذاء لسببين جنسيين: أحدهما: تطييب الغذاء و إصلاحه، و تليين خشونة أو صلابة إن كانتا فيه، أو قمع حدّة أو حرافة إن كانتا له. و السبب الآخر: لعلل شتّى يحتاج فيها إلى الأهان، مثل تفتيح السّدد و تسهيل البول، أو لتليين الثفل و إخراجه أو لحبس البطن و قطع الإسهال، أو لجلب النوم.

فمن أراد استعمال الزيت أو الدهن لتطييب الغذاء و إصلاح خشونة فيه أو صلابة، أو لقمع حدّته و حرافته، كان أفضل الأدهان لمثل ذلك ما لم يكن له رائحة شديدة و طعم قوى، مثل الزيت المعروف بالأنفاق المستخرج من الزيتون الأخضر بالماء الحار، أو دهن اللوز و دهن السّيرج المعروف بدهن الخلّ[۳۹۳]، لأن هذه الأدهان من شأنها أن تفيد الطعام لذاذة و ليانة. و من أراده لتفتيح سدد أو لسعال، فيقصد دهن اللوز الحلو، لأن معه لدونة يلين بها الصدر، و عذوبة يجلو لها و يفتح المجارى و يغسلها.

و من أراده لإدرار البول، فيأخذ حبّ البطيخ و القثاء فيقشرهما و يسحقهما و يستعملهما عوضا من الزيت.

و من أراده لتليين البطن و إخراج الثفل، فيأخذ لبّ القرطم و يدقه و يمرسه فى ماء حار، و يصفيه و يستعمله. و من أراده لتقوية المعدة و حبس البطن، فيأخذ اللوز الحلو المقشّر من قشره الأعلى، و يحمّصه بقشره الداخل و يسحقه و يستعمله. أو يأخذ ورق ورد أحمر منقّى من أقماعه، فينقعه فى زيت أنفاق و هو حار، و يذره فيه يوما و ليلة، و يصفّيه و يستعمله. و من أراده لجلب النّوم، فيأخذ بزر

الخشخاش و يسحقه و يستعمله. و من أراده للأمرين جميعا، أعنى لجلب النوم و قطع الإسهال، فيخلط بزر الخشخاش ببعض الأدهان الحابسة للبطن.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۶۷

و متى كان قصدنا فى إصلاح الغذاء لصلابة جرمه، كان الأفضل فى إصلاحه إن كان مما يسلق، أن ينقع فى ماء عذب ثم يسلق. و إن كان مما لا يسلق، فيشوى بالنار أو يقلى من غير زيت لأن النار تخلخل جسمه و تفرّق أجزاء، و تكسبه رخاوة و هشاشة، إلّا أن ذلك مما يعينه على نشف رطوبة المعدة و حبس البطن. و إن كان قصدنا فى إصلاح الغذاء لفساد رائحته، كان الأفضل أن يسلق بالماء و يصفّى من مائه الذى سلق به وقت نزوله عن النار و هو بعد يغلى، و لا نذره يلبث فى الماء فيرجع إلى كيفيته المذمومة التى خرجت عنه إلى الماء و طيّبه بعد إخراجه من الماء بالخل و المرى و الزيت و الأبازير الموافقة. و إن كان مما يطبخ، فاطبخه بماء ثان[۳۹۴] غير الماء[۳۹۵] الذى سلقته به، و طيّبه بالأبازير المحمودة.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن كل مطبوخ تؤكل مرقته معه، فيترك فى مرقته إلى وقت الحاجة إليه. و كل مطبوخ لا تؤكل مرقته معه لفسادها، فينزع من مرقته و هو بعد ما حاد يغلى حتى ينزل عن النار، كيلا يطول لبثه فى المرقة و يرجع إلى كيفيته التى زالت عنه إلى المرقة. و إذا طبخت شيئا يحتاج إلى أبازير فيجب أن يتوقّى الإكثار منها، و لا- يستعمل منها إلّا ما غيّر طعما رديئا و رائحة كريهة و بخاصة الأبازير اليابسة لأن الإكثار منها ينشف رطوبة الطعام و يفججه و يغلظه و يمنع من انهضامه. و لذلك وجب أن ينعم سحقها و لا يلقى منها إلّا المقدار القصد من أول الطبخ لينضج نضجا كاملا، و يضعف قوتها و يلطف.

و أمّا الأبازير الرطبة، فمن الواجب ألّا يستعمل منها إلّا ماؤها فقط، من قبل أن جرم الأبازير غليظة عسيرة الانهضام. فإن أردت أن تطبخ شيئا مرتين، فأعدّ له ماء حارا قبل أن ينزع عنه ماؤه الأول، و ألق عليه الماء الثانى بسرعة و هو بعد حار، كما ينزع عنه ماؤه الأول، كيلا يناله الهواء البارد و يصلّبه لأنك إن تركته حتى يبرد أو صببت عليه الماء الثانى بعد أن يبرد، صلب و عسر نضجه، و امتنع من أن يتهرّأ، و لو بالغت فى طبخه كل المبالغة. و إن كان المطبوخ شيئا من الحبوب، فيلقى عليه من الماء مقدار كفايته على حسب طبيعته و احتماله، مثل أن يلقى على الشعير للكيل الواحد خمس عشرة[۳۹۶] مرّة ماء، و على العدس و الجاورس للواحد عشر مرّات، فإذا غلى و ارتفعت رغوته نزعتها بمغرفة مثقبة، ثم تغطى القدر بغطاء و يطين الوصل بعجين و يطبخ بنار لينة حتى يقارب النضج، ثم يحرّك إلى أن يكمل نضجه. و احذر أن تحرّكه قبل أن ينضج فتخرج منه لزوجة تغرّى ظاهره و تكثّفه و تمنع الماء من الوصول إلى باطنه أو تنسحق من أطرافه و أركانه شظايا بالتحريك، فتحترق تلك الشظايا قبل تمام نضج الحبّ. و إن طبخت لحما فى الصيف، فاجعل طبيخك له بماء كثير و نار جمر لا لهب لها كيما يطول لبث فعل النار فيه فتذهب أكثر زهومته و تلطّف غلظه. و لا يغطى القدر أصلا كيلا يحتقن البخار فيها و يزيد فى زهومتها. و تلقى فيها من الأبازير مقدار ما يغير زهومة اللحم، فإن أزهم ما يكون اللحم فى الصيف و الأزمان الحارة لغليان رطوبته

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۶۸

بسرعة بحرارة الهواء، و تلقى الأبازير فى القدر من أول الطبيخ لينضج نضجا كاملا، و إلّا فجّجت الغذاء و منعت من هضمه على ما بيّنا مرارا.

و إن طبخت لحما من حيوان له زهومة، فالأفضل ألّا تكسر من عظامه، إلّا ما لا بدّ من كسره، لأن الفساد يسرع إلى مخّ العظام كثيرا لاحتقانه فى باطن العظام و كثرة دهنيّته. فإذا خالط المرق منه شىء غلبت زهومته عليه فأفسدته. و إن قدرت أن تنزع العظام أو تنزع مخاخها، كان أفضل. ثم تغسل اللحم بالماء و تمرغه فى ملح قريب من الجريش قد خلط معه شىء[۳۹۷] من الحاشا[۳۹۸] و يسير من فوذنج و يصيّر على شىء متخلخل ساعة حتى يمصل ماؤه الذى فيه زفورته، ثم يغسل بالماء العذب مرّات حتى يزول طعم الملح الذى يغسل به، ثم يغلى بالماء العذب حتى ترتفع رغوته و تنزع بمغرفة مثقبة حتى يتنظف ماؤه و يصفو، ثم تغيّر ذلك الماء و تطبخه بماء

ثان[۳۹۹] أیّ لون أحببت. فإن کان الحیوان قلیل الزهومهٔ، فلا تبالی إن کسرت عظامه، و لکن اغسله بالماء و ملّحه بالملح و الحاشا و الفودنج علی ما وصفت، ثم اغسله حتی یعذب ماؤه و اغسله و انزع رغوته و اطبخه من غیر أن تبدل ماءه. فإن کان الحیوان برّیا، فالأفضل ألّا یطبخ[۴۰۰] إلّا بعد أن یذبح بیوم لتذوب رطوبته بسخونهٔ الهواء و یرطب لحمه و لا یرخی جسمه و یفیده لیانهٔ تقرب من لیانهٔ الحیوان الأهلی، لأن العفونهٔ لا تکاد تسرع إلی الحیوان البریّ، لقلّهٔ رطوبهٔ غذائه و جفاف هوائه و دوام حرکته و کثرهٔ تعبه.

و أمّا الحیوان الأهلیّ، فلما کان فی جمیع أحواله مخالفا للحیوان البریّ لرطوبهٔ هوائه و إمکان غذائه و قلّهٔ حرکته و دوام سکونه، وجب أن یکون تدبیره مخالفا لتدبیره أیضا. غیر أن الأمر، و إن کان کذلک، فمن الواجب أن یکون التدبیر أیضا ملائما لجنس الحیوان و طبیعته و مزاجه، لأنّا قد بیّنا مرارا أن من الحیوان ما هو فی طبیعته لیّن رطب مثل الرضیع من الضأن و ما هو فی طبیعته رخص قلیل الرطوبهٔ مثل الجدی و الفراریج و فراخ الشفانین[۴۰۱]. و منه ما هو فی طبیعته صلب جاف قلیل الرطوبهٔ مثل البقر و الظباء و الدیوک العتیقهٔ و الطواویس و الفواخت و الحجل و کبیر الشّفنین[۴۰۲] و الدّراج و الفتی من الحمام[۴۰۳]. و منه ما هو فی طبیعته زهیم سریع الانتقال إلی الفساد، مثل الکبیر من الماعز و بخاصهٔ الذکران منه. فما کان فی طبیعته لیّنا کثیر الرطوبهٔ، مثل الجدی الرضیع و الفراریج و التدرج و فراخ الشفانین، أو زهیما، مثل الکبیر من الماعز، کان الأفضل أن یطبخ وقت أن یذبح إلّا ما کان فی طبیعته لیّنا رخوا کثیر الرطوبهٔ أو رخصا قلیل الرطوبهٔ، استغنی عن الحیلهٔ فیما یلیّن لحمه و یرخیه أکثر من طبخه أو شیّه فقط.

و ما کان فی طبیعته زهما، کان من شأنه إذا لبث قلیلا[۴۰۴] بعد أن یذبح أسرع إلیه الفساد، و تغیّرت

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۱۶۹

رائحته و انتقل إلی حاجهٔ لا تصلح للغذاء. و ما کان فی طبیعته جافا صلبا، مثل البقر و الظباء و الطواویس و الفواخت و سائر ما عددنا ذکره من هذا الجنس، فالأصلح ألّا یطبخ إلّا بعد ذبحه بیوم لتذوب رطوبهٔ لحمه بحرارهٔ الهواء و یکتسب لیانهٔ و رخاوهٔ.

و أمّا السمک، فیجب أن یطبخ و یشوی و هو بعد طریّ یتحرّک، لأنّه لرخاوهٔ لحمه و لینه و کثرهٔ رطوبته، لا یحتمل أن یلبث إلّا أن یملّح. و مما یعین علی تلیین صلابهٔ اللحمان و سرعهٔ نضجها أن یحرّک الحیوان قبل ذبحه حرکهٔ قویهٔ. و الدلیل علی ذلک أنّا نجد ما تتصیّده الکلاب و البزاهٔ و غیرها من الحیوان الصیّاد أرخی لحما و أرخص ممّا لم یصده حیوان. و کذلک ما یطرد من الحیوان و یلجأ إلی الحرکهٔ القویّهٔ قبل ذبحه، یکون أرخی و أرخص ممّا لم یلجأ إلی ذلک. و ممّا یستعن به الطبّاخون علی إنضاج اللحم، الشمع و البورق و قضبان التین الطریّ و لبنه، و الخل أیضا فقد یفعل قریبا من ذلک. و ممّا یکسب اللحم لطافهٔ و حسن استمراء لیستمرئه من کان فی استمرائه ضعف من المشایخ و الناقهین من الأمراض، أن یرفع اللحم و ینقع فی ماء و شیء من ملح و یسیر من حاشا، و فوذنج جبلی ساعهٔ، ثم یعلّق حتی یمصل ماؤه و یغسل بالماء العذب و ینظّف و یطبخ بعد ذلک، أو یقطّع علی المقدار الذی یصلح و یغسل بالماء و یمرّغ فی ملح قریب من الجریش و شیء من حاشا و فوذنج جبلی و یترک ساعهٔ علی شیء متخلخل لیمصل ماؤه و یغسل بالماء مرّات حتی یزول طعم الملح منه و یعذب و یطبخ. و کذلک یجب أن نفعل بالسمک أیضا لأن الملح یقطع رطوبته و یلطف لزوجته و غلظه. و لهذه الجهه احتجنا فی إصلاح اللحمان السّمان الکثیرهٔ الدم و الرطوبهٔ إلی کثیر من الملح.

کما قال جالینوس: إن ما کان من اللحمان سمینا رطبا کثیر الدم فیجب أن یکثر ملحه و یشوی بنار قویهٔ لا لهب لها. و ما کان من اللحمان مهزولا قلیل الدم و الرطوبهٔ، فلیمسح مسحا یسیرا و یشوی بنار لیّنهٔ و یجعل تحته إناء مملوء ماء عذبا، لیرتفع بخاره إلیه و یکسبه رطوبهٔ.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۱۷۰

الباب العشرون[۴۰۵] فیما یحتاج إلی استعماله فی تدبیر الصحهٔ

اشارهٔ

قال إسحاق بن سليمان: قد يحتاج فى تدبير الصحة إلى أربعة وجوه:

أحدها: استعمال التدبير اللطيف فى أوقاته و لأهله من أهل الدعة و السكون، و التحرز منه فى غير أوقاته.

و الثانى: استعمال التدبير الغليظ فى أوقاته و لأهله من أهل الرياضة و التعب، و التحرّز منه فى غير أوقاته و لغير أهله.

و الثالث: استعمال الغذاء فى أوقاته على الوجوه التى يجب استعماله عليها على ترتيب و نظام، و التحرّز من استعماله على خلاف ذلك و ضده.

و الرابع: التحرّز من الأغذية المولّدة للفضول المفسدة المولّدة للتخم و شدة الكبد و الطحال، و استقبالها بما يضادّها و يزيل ضررها من الأدوية و الأغذية.

و إذ صرنا إلى هذا الموضع من كلامنا فى هذا الباب، و أتينا على أجناس الوجوه التى يجب استعمالها فى تدبير الصحة على الجملة من غير تفصيل و لا تحديد، فنحن أحقّ بأن نقسّم كلّ واحد منها إلى أنواعه و أشخاصه، ليكون أبين و أوضح لطالبه، و باللّه التوفيق.

فأقول: إن التدبير اللطيف ينتظم من ثلاثة معانى:

أحدها: الأغذية اللطيفة فى انفعالها و جوهريتها معا، أعنى بانفعالها[۴۰۶] سرعة انهضامها، و انتقالها إلى الدم. و أعنى بجوهريتها الدم المتولد عنها، مثل الدم المتولّد عن الخبز المحكم الصنعة و لحم الدّراج و الفراريج و الجدى الرضّع و السمك الرضراضى.

و الثانى: الأغذية اللطيفة فى انفعالها فقط، و إن كان الدم المتولّد عنها ليس بالمحمود، مثل القطف

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۷۱

و الإسفاناخ و غير ذلك من البقول السريعة الانهضام و الانقلاب إلى الدم، و إن كان الدم المتولّد عنها رقيقا مائيا[۴۰۷] سريع الانحلال من الأعضاء.

و الثالث: الأغذية اللطيفة فى فعلها، و إن كانت مذمومة فى جوهريتها، أعنى و إن كان لها فعل محمود فى تلطيف الفضول و تفتيح السّدد، فإنّ الدم المتولّد عنها حار حريف غير محمود الغذاء، مثل الأغذية العطرية و المالحة و المرّة و الحريفة. أعنى بالعطرية الخمور المصرفة، و أعنى بالحريفة الفجل و الخردل و الشلجم و اللّوف[۴۰۸] و ما شاكل ذلك.

و كذلك التدبير الغليظ ينتظم من ثلاثة معانى:

أحدها: الأغذية الغليظة فى انفعالها و جوهريتها معا. أعنى بغلظها فى انفعالها، عسر انهضامها و بعد انتقالها إلى الدم. و أعنى بغلظها فى جوهريتها، غلظ الدم المتولّد عنها، مثل الدم المتولّد عن الجزور و لحم الظباء و الأيايل و الكثير من البقر.

و الثانى: الأغذية الغليظة فى انفعالها[۴۰۹] فقط، و إن كان جوهرها محمودا، مثل لحم الضأن و الهرائس و الخبز الذى لم تحكم صنعته، لأن هذه و إن كانت غليظة بعيدة الانهضام للزوجتها و زيادة رطوبتها، فإن الدم المتولد عنها غير مذموم.

و الثالث: الأغذية الغليظة فى فعلها و انفعالها، مثل الأغذية التى[۴۱۰] قد اجتمع لها الغلظ من الجهتين جميعا من فعلها و انفعالها. أمّا من انفعالها، فلعسر انهضامها و بعد انقلابها إلى الدم. و أمّا من فعلها، فلأنها تغلّظ ما توافى من الفضول و تجمدها و تفجّج الطعام و تمنع من نضجه. إلّا أنها تكون على ثلاثة ضروب: لأنها لا تخلو من أن تكون إمّا مفجّجة أو محدرة، مثل القثاء و الخيار و الخسّ و ما شاكل ذلك. و إمّا دسمة ملزجة، مثل الشحوم و ما شاكلها. و إمّا عفصة مجففة، مثل البلوط و ما شاكله.

فمتى سمعتنا نقول فى هذا المعنى، التدبير اللطيف مطلقا، فإنما نريد به الغذاء اللطيف الانفعال المحمود الجوهر. و متى سمعتنا نقول ذلك مضافا، فإنما نريد به الغذاء الملطّف للفضول، و إن كان الدم المتولّد عنه غير محمود، لأن الضرورة تدعونا إلى ذكره لحاجتنا إليه فى تفتيح السّدد و تلطيف الفضول.

و متى سمعتنا نقول فى هذا المعنى التدبير الغليظ مضافا[۴۱۱] كان أو مطلقا، فإنما نريد به الغذاء المولّد للدم المحمود. و إن كان غليظا بطىء الانهضام من قبل أن الغرض المقصود فى هذا المعنى هو تدبير الصحة،

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۷۲

و السبب الأعظم فى تـدبير الصـحة، الأغذيـة المولّدة للكيموس المحمود لطيفة كانت أو غليظة، كما قال جالينوس. و ينبغى أن نحذر من كـل طعـام مـا كـان مـذموم الجوهر مطلقـا ملطّفـا كـان أو مغلّظـا، لأن الأغذيـة المولّـدة للكيموس المـذموم، إنما هى سـبب لتولّد الأمراض، لا لتولّد الصحة.

فمن البيّن أنّا غير محتاجين من التـدبير الغليظ فى تـدبير الصـحة إلّا إلى هـذا النوع فقط، لحاجتنا إليه فى تـدبير أهل الرياضة و الحركة القويـة و التعب الدائم، لأنّا لا نقدر (أن) نقاوم فعلهم إلّا بما كان من لغذاء عسـير الانهضام بطىء الانحلال، ليطول لبثه فى أعضائهم، و لا ينحلّ منها بسرعة، فيلحقها الذّبول و السّلال (۱)

و لـذلك قال جالينوس: و أمّا الأطعمـة التى غذاؤها غليظ بطىء الانهضام و ليست برديئة الجوهر، فلا يجب أن يتجنّبها كلّ الناس، لأن من كانت حركته كثيرة و تعبه دائما و بنيته صـحيحة، يعنى بذلك صحة كبده و معدته، فليس تضرّه الأدهان عليها، إذا كانت محمودة الكيموس.

و إذ أتينا على ما نريد تقديمه، و قسـمنا التدبير اللطيف و الغليظ قسمة جنسية، فلنستتمّ المعنى بذكر فعل كل واحد من أنواعها بخاصته التى ينفرد بها دون غيره. و نبدأ من ذلك بالتدبير اللطيف، إذ كانت الحاجة إليه أسبق.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۷۳

فى التدبير اللطيف المطلق أعنى الاغذية السريعة الانهضام المحمودة الكيموس

أمّـا التـدبير اللطيف بالقول المطلق، فإنه و إن كان لا[۴۱۲] يفيـد الأبدان من الخصب و لا يكسـبها من القوة ما يكسـبها التدبير الغليظ، أعنى الأغذية اللزجة المحمودة الجوهر، فإنه من أبلغ الأشـياء فى حفظ الصـحة على الأصـحّاء، ذلك لسـرعة انهضامه و سهولة انحلاله من الأعضاء، و جودة الدم المتولّد منه، و مع ما له من حفظ الصـحة على الأصـحاء، فقد يتجاوز ذلك إلى شـفاء المرضى و ردّ الصحة عليهم، لأنّا نجده كثيرا (ما) يدفع الأمراض المزمنة، فضلا عن الأمراض الحادة، حتى أنه كثيرا ما يستغنى به المرضى فى شفاء أمراضهم عن الأدوية و غير ذلك.

و لـذلك صار الأفضل فى أكثر الأمراض أن يجهـد المتطبّب نفسه فى بلوغ الغايـة التى يقصد إليها من شـفاء الأمراض بالتدبير اللطيف فقط، و يتوقّى اسـتعمال الأدوية إلّا فى الندرة عند الاضـطرار إليها و بعد الإمكان. و لبعض الأوائل فى التدبير اللطيف فصل قال فيه: إن من أخـذ نفسه بالحميـة و اسـتعمال التـدبير اللطيف، كان قادرا على تبريد حرارة بدنه، و ترطيب يبسه العارض من الحرّ القوىّ و التعب الشديد.

و ذلك أنه يدخل بدءا إلى حمّام عذب معتدل الهواء و الماء، و لا يطيل لبثه فيه، و يشرب بعد خروجه من الحمام شرابا ممزوجا مزاجا معتـدلا، و يتناول منه حتى يروى، ثم يقـذف بكل ما شـربه و يستريح ساعة و يتناول البقلة المعروفة بالخس لأنّ فى هذه البقلة تبريدا و تطفئة و ترطيبا من غير غائلة[۴۱۳]، ثم يتناول بعد ذلك حسو الشعير المحكم الصّنعة مطبوخا[۴۱۴] بيسير من خلّ، و يأخذ بعد انهضام الحسو من معـدته أجنحـة الفراريج و الإوز مع قوانصـها، و أكارع قد أحكم نضـجها و طيّبت بالخلّ و يسـير من المرى أو أمخاخ بيض طرىّ من حيوان فتىّ سـمين معمول نيمبرشت، و سـمّاه جـالينوس المرتعش لأنه لوقته يتموّج. و يتناول من البقل ما كان غـذاء محمودا غير مذموم، مثل الملوخية و السّرمج[۴۱۵] و البقلة اليمانية، و يشرب بعد ذلك

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۷۴

شرابا ممزوجا، مزاجا معتدلا، بماء شديد البرد. و قول لجالينوس فى هذا: و أمّا أنا فإنى كنت أكتفى فى مثل هذه الأوقات بحسو الشعير المحكم الصـنعة. إلّا أنى كنت أصـيّر مقـدار كيفيـة الطعـام و الشـراب فى كل واحـد من الناس على حسب عادته. لأنّ من كان عادته

استعمال الثلج، احتاج إلی أن یبرّد شرابه بالثلج، و من کان عادته شرب الماء السائل من العیون و الماء المبرّد فی الهواء، فلیس به حاجة إلی استعمال الثلج لکنه متی تعب فی حمّة الصیف و حسّ بحرارة قویة، سکن قلیلا حتی یهدأ من تعبه، ثم اقتصر علی شرب الماء البارد السائل من العیون، أو ماء قد برد من اللیل فی هواء بارد، و جعل بالغداة فی مزملة لتحفظ برده. و یحذّر استعمال الثلج إن لم یکن قد جرت عادته به لأن الثلج، و إن لم یتبیّن منه فی أبدان الشباب من الضّرر ما یحسّون به بسرعة، فإن مضرّته تجتمع رویدا رویدا و تزید من غیر أن یشعروا[۴۱۶] بها، حتی إذا جاوزوا[۴۱۷] سنّ الشباب و صاروا إلی سنّ الکهول، وقعوا فی أمراض یعسر برءها و لا یبرءون منها أصلا، إمّا من علل الأحشاء، و إمّا من علل المفاصل و العصب، لأن الثلج إنما یفعل فی کلّ واحد من الناس فی أضعف أعصابه و أقربها حسا.

*** و أمّا التدبیر الملطّف الذی نفع بالأغذیة اللطیفة فی فعلها و إن کان جوهرها لیس بالمحمود، فینتفع به کثیرا من کان فی بدنه فضول نیّة کثیرة اللزوجة و الغلظ لمن کان به سدّة فی کبده أو جشاء فی طحاله. و لذلک قال جالینوس: قد یفتح[۴۱۸] التدبیر اللطیف سدد الکبد و یحلّل جشاء الطحال و یصغّر مقداره و یردّه إلی الحالة الطبیعیة. و قال فی موضع آخر: إنی لأعرف قوما ممن کان یعرض لهم الرّبو کثیرا، فلما استعملوا التدبیر الملطف، بلغ من انتفاعهم به أن سکن عنهم حتی لم یجدوا[۴۱۹] منه شیئا، و لم یعرض لهم منه بعد ذلک إلّا الشیء الیسیر فی الندرة. و قال فی فصل اخر قال فیه: و إنی لأعرف قوما کثیرا کان بهم وجع الکلی و المفاصل، من غیر أن یتولّد فی مفاصلهم حجارة، فخرج بعضهم من العلة خروجا تاما، و خفّ عنهم و عن بعضهم کثیر من العلّة بالتدبیر الملطّف. أراد بالأغذیة الملطفة للفضول، مثل الأسکنجبین و الفجل و ما شاکل ذلک.

و أمّا الصرع، فإنه متی کان یسیرا و تودّر، فإنه، بالحمیة و التدبیر اللّطیف من ابتداء الأمر، برأ برأ کاملا و إن کان قد طال به و استصعب أمره، فإن التدبیر الملطّف، و إن لم یبرئه، فقد ینتفع به منفعة لیست بالیسیرة. و إن کان من الواجب علی من أراد حفظ صحته، أن لا یکثر الإلحاح علی هذا النوع من التدبیر الملطف، أعنی الأغذیة الحریفة و المالحة و المرّة، و إن کانت ملطّفة للفضول، و لا سیّما متی کان الغالب مزاج المستعمل لها المرار، لأنه لا[۴۲۰] ینتفع بهذا التدبیر إلّا من قد اجتمع فی بدنه فضول

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۷۵

بلغمانیة. فأمّا الممرورون[۴۲۱]، فإنهم یستضرّون به جدا لأنه یرقّ دمهم بدءا ثم ینشّف رطوبته رویدا رویدا حتی یحرقه و یصیّره سوداویا حریفا.

و لجالینوس فی هذا فصل قال فیه: و ینبغی أن یکون المقدار لاستعمال الأغذیة الحریفة و غیرها من الأغذیة الملطفة للفضول، مطیّب قد وقف علی مقادیر استعمالها و فی أوقاتها و لأهلها، لأنه لا یؤمن علی من أفرط منها أن یفسد دمه و یحترق.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۷۶

القول فی التدبیر الغلیظ أعنی الاغذیة اللزجة البطیئة الانهضام، المحمودة الکیموس

فأمّا التدبیر الغلیظ، فإنه و إن کان لا یفید البدن صحة یوثق بها، فقد یکسبه خصبا کبیرا مع قوة بیّنة ظاهرة. ذلک لطول لبثه فی الأعضاء و بعد انحلاله منها. و لذلک لا یحتمله من الناس إلّا أهل الریاضة القویة و التعب الشدید، لیقاوم کثرة حرکتهم و قوة تعبهم، و لا یذوب و ینحلّ من أعضائهم بسرعة، فتذبل و یعرض لهم سلال. و لما کان أکثر الناس یرغبون فی خصب أبدانهم و قوة أعضائهم مع صحة لا یوثق بها، علی صحة یوثق[۴۲۲] بها مع قصف[۴۲۳] أبدانهم و نقصان قوة أعضائهم، وجب علی من کانت هذه سبیله، و اضطره الأمر إلی استعمال الأغذیة الغلیظة البطیئة الانهضام، ألّا یشغله شاغل عن إصلاح تدبیره و القیام علی نفسه بالریاضة المحمودة فی کل یوم قبل أوقات غذائه، لأنه إن استعمل ذلک دائما و لم یغبه و لزم الیوم فی أوقاته، أمکنه استعمال الأغذیة اللزجیة البطیئة الانهضام و لا سیّما متی کانت بنیة أحشائه، أعنی معدته و کبده، قویة و کان ممن إذا ألحّ علی مثل هذه الأغذیة، لم یحسّ فی جنبه

الأيمن بثقل و لا بشدّة.

و من الواجب أن يكون تقدير الغذاء فى غلظه و لطافته، و كثرته و قلّته، على حسب مقدار الرياضة و التعب فى دوامهما[۴۲۴] و كثرتهما أو قلّتهما و تقصيرهما، من قبل أن من كان تعبه دائما و رياضته كثيرة، مثل الصّرّيعين[۴۲۵] و أمثالهم، احتمل من الأغذية ما كان فى نهاية اللزوجة و الغلظ. و من كانت حركته مقصّرة و رياضته قليلة لم يحتمل من الأغذية إلا ما كان قليل الغلظ و اللزوجة. و من كانت حركته معتدلة و رياضته متوسطة، احتمل من الأغذية ما كان متوسطا بين الغلظ و اللطافة و الكثرة و القلّة. و من لم يقدر على

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۷۷

الرياضة دائما إمّا لأن سنّه لا يحتمل، أو لأنّ عادته لم تجر عليها، وجب ألّا يستعمل من الأغذية الغليظة اللزجة شيئا إلّا فى الندرة و عند الاضطرار بعد ركوب قوىّ أو مشى يقوم له مقام الرياضة، لأن السكون قبل الغذاء من أبعد الأسباب الموجبة لحفظ الصحّة، و بخاصة مع استعمال الأغذية اللزجة. و لذلك وجب على من كانت له أسباب تعوقه عن الرياضة، و تحول بينه و بين الحركة و الركوب فى كل يوم، دائما قبل وقت غذائه، أن يستعمل الاستقصاء فى تدبيره، و يقصد الأغذية اللطيفة فى انفعالها و حسن جوهرها، و يتوقّى ما كان من الأغذية غليظا لزجا، و يحذره جدا، و لا يكتفى بذلك أيضا دون أن يستعمل تنقية بدنه و إفراغ فضوله فى الأوقات المحمودة مع استعمال الأدوية المعينة على الهضم، الحافظه للصحة فى كل حين، مثل إدمان شرب الأسكنجبين، و بخاصة الأسكنجبين العنصلانى، لمن كانت رطوبة بدنه غليظة لزجة مع استعمال الجوارشنات المنقّية لرطوبات المعدة، المفتّحة لسدّة الكبد و الطحال، لأنه إن أغفل ذلك و أهمله، و ألحّ على الأغذية الغليظة، لم يلبث دون أن يقع فى بعض الأمراض المزمنة المتولّدة عن الامتلاء.

و عكس هذا التدبير و ضده، يلزم من كان تعبه كثيرا و رياضته دائمة، إذا ألحّ على الأغذية اللطيفة السريعة الانحلال، مثل البقول و ماء الشعير، و ما شاكل ذلك، إلّا من كانت هذه سبيله من استعمال الأغذية اللطيفة السريعة الانفعال، لم يلبث أن يضعف و تنحلّ قوته و ينقص لحمه و يصير إلى الذبول و السّلال. و لأن كثيرا من الناس من هو من الشغل فى طول دهره على حاله لا يقدر معها على رياضة بدنه على ما ينبغى، و لا أخذ غذائه فى أوقاته، و لا على نقاء من معدته، و لا على حسب مزاجه، لزم ضرورة لمن كانت هذه حاله ألّا يستمرىء طعامه استمراء صحيحا، و لم يستمر غذاؤه على ما يجب، لم يمكن أن تدوم له صحة ما لم يتعاهد نفسه باستفراغ فضول بدنه بالإسهال و الفصد[۴۲۶]، و لزوم شرب الاسكنجبين و اتخاذ الجوارشنات المنقّية لرطوبات المعدة، المفتّحة للسدد.

و لما كانت الحركة قبل الطعام من أوفق الأشياء و أقواها على إدامة الصحة، كانت الحركة بعد الطعام من أقوى الأشياء على إزالة الصحة عن الأصحاء، من قبل أنها تحمى الطعام الذى قد تقدمها و تثوّره و تزعجه و تحدره عن المعدة بسرعة قبل تمام هضمه. فإذا صار الغذاء إلى الكبد و هو على غاية الغلظ و الفجاجة، اجتمع منه فى عروق الكبد و جداولها فضول غليظة نيّة موجبة لأمراض شتّى و علل مختلفة عسيرة الانحلال إلّا أن توافى الحرارة الغريزية التى فى الكبد و العروق قوية جدا، فتهضمه و تحيله دما، و إن كان الدم المتولّد عنه أيضا ليس بالمحمود لأنه من جنس الخام الغليظ. و لذلك صار كثيرا ما يتولّد عنه التّخم و أوجاع المفاصل. و لذلك وجب ألّا يستعمل الإنسان من الحركة بعد الطعام إلّا مقدار ما يحدر الطعام، و يمكنه من قعر المعدة فقط، و لا يمشى أيضا إلّا على أشياء ليّنة تطمئن تحت رجليه و تنخفض مثل المخاد المحشوّة بالقطن و ما شاكله.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۷۸

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: و ينبغى أن يحذر التعب بعد الطعام كما يحذر السكون قبل الطعام، لأن التعب يستفرغ رطوبة اللحم دائما بما يتخلل من البدن بالبخار و العرق. و إذا قلّت رطوبة اللحم، افتقر إلى الغذاء و استلب الدم من العروق. فإذا نقص الدم من العروق، استلب الغذاء من المعدة قبل تمام هضمه و استكمال نضجه. و لذلك يقع أصحاب هذا الشأن فى أمراض يهلكون منها قبل الشيخوخة.

و له[۴۲۷] فی الأغذیة التی لا یستمرئها إلّا الأفراد من الناس، فصل قال فیه، نحتاج إلی ذکره هاهنا لما فیه من المنفعة فی حفظ الصحة. قال: و کثیر من الناس مغترّون بصحة معدتهم و احتمالها لما یرد علیها من الأطعمة الغلیظة العسیرة الانهضام مثل القثاء و الخیار و ما شاکلهما، و یلحّون علیها و یکثرون الإکثار منها. و آخرون ممّن لیست هذه حالهم یغبطونهم علی ذلک و یغترون بصحة أبدانهم قبل حلول الآفة بهم، إذا رأوهم یأکلون ما لا یقدر أحد علی أکله، و یستمرئون ما لا یستمرئه غیرهم، و لا یعلمون أن کثیرا ما یقعون و هم لا یشعرون، فی أمراض صعبة یهلکون منها و شیکا، لأن لا بدّ لمن کانت هذه حاله من أن تجتمع فی عروقه، علی طول الأیام، فضول باردة غلیظة تعسر استحالتها و انتقالها إلی الدم حتی یعرض له من أدنی سبب، ما یعین علی عفونة[۴۲۸] تلک الأخلاط. و یکون ذلک سببا قویا لحدوث حمّیات ردیئة خبیثة، أو تنقص حرارة کبده الغریزیة، و تضعف قوتها الهاضمة و یتبع ذلک الاستسقاء و لا تنحل منه بتّة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۷۹

فی تقدیر الغذاء علی حسب أوقات السنة

قال إسحاق بن سلیمان: أجمع الأوائل علی أنه لا ینبغی أن نقتصر فی تدبیر الغذاء، و ما نتناول منه فی کمیته و کیفیته، علی الوقوف علی مزاجات الأبدان فقط، دون البحث و النظر عن أوقات السنة، و مزاج الهواء الحاضر، لأن من الواجب أن نحذر فی الخریف دائما کل طعام مجفّف مناسب للمرّة السوداء، و نتجنّب ذلک فی الشتاء، من قبل أنّ مشاکلة هذا النوع من الأغذیة لمزاج الخریف بالکیفیتین جمیعا، أعنی بالبرودة و الیبوسة، و لمزاج الشتاء بکیفیة واحدة، أعنی بالبرودة فقط، و لذلک صار إضرارها فی الخریف أکثر من إضرارها فی الشتاء بیسیر لا بالکثیر. من قبل أن الکیفیة التی یشاکل بها الشتاء هی الکیفیة الفاعلة. و الکیفیة الفاعلة أقوی فعلا و أسرع تأثیرا من الکیفیة المنفعلة. و أمّا الصیف، فإنّا نأمر فیه بالأغذیة المبرّدة المرطّبة و نمنع فیها فی الشتاء لمخالفتها لمزاج الصیف بالطبع، و مشاکلتها لمزاج الشتاء.

و أمّا الرّبیع، ففیه نظر لأنه ربما کان طبیعیا معتدلا لا تعلو منه کیفیة علی کیفیة. و ربما کان حائدا عن الاعتدال قلیلا إلی إحدی[۴۲۹] الکیفیات، إمّا إلی الحرارة، و إمّا إلی البرودة، و إمّا إلی الرطوبة، و إمّا إلی الیبوسة. فإذا کان طبیعیا معتدلا لا تعلو منه کیفیة علی کیفیة، قابلناه من الأغذیة بما لاءم مزاجه و شاکله و قوّاه، مثل الأغذیة المعتدلة المزاج، البعیدة من الأطراف بعدا متساویا، مثل الجدی الرضع و العجول الکذلک. و منه ما یوصف بالتوسط لشیئین، إمّا لأنه متوسط بین الحواشی و الأطراف، و إن کان إلی أحدهما أمیل قلیلا، مثل لحم الضأن، المائل إلی الحرارة قلیلا، و إن کان معتدلا، و کشک الشعیر و لباب الخبز المغسول بالماء مرّات، المائلین[۴۳۰] إلی البرودة قلیلا، و إن کانا معتدلین. و إمّا لأنه مرکّب من شیئین مضادّین فی القوة، و قابل من کل واحد منهما بقسطه، فهو معتدل بالإضافة إلی کل واحد منهما علی الانفراد، مثل الغذاء المرکّب من الشعیر المطبوخ بالعدس، لأنه متوسط بین رخاوة الشعیر و لیانته، و قحل العدس و صلابته. و کذلک الغذاء المتولّد من العدس المطبوخ بالسّلق، فإنه معتدل محمود لتوسطه بین برودة العدس و یبسه، و حرارة السلق و تلیینه.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۸۰

و إن کان مزاج الربیع حائدا عن الاعتدال إلی إحدی[۴۳۱] الکیفیات، قابلناه بضد الکیفیة التی مال إلیها، لبرده، إلی التوسط و الاعتدال. مثال ذلک: أنه إذا کان میلانه إلی الحرارة قلیلا، قابلناه بأغذیة معتدلة مائلة إلی البرودة قلیلا، مثل لحم الدراج و الحجل و الفراریج و السمک الرضراضی و کشک الشعیر و لباب الخبز المغسول بالماء مرات[۴۳۲]. و إن کان انحرافه إلی البرودة قلیلا، قابلناه بأغذیة معتدلة مائلة إلی الحرارة قلیلا، مثل الحولیّ من الضأن و ما شاکله. و إن کان انحرافه إلی الرطوبة قلیلا، قابلناه بما یجفف الرطوبات و طیّبنا الطعام بالمری و الفلفل و الزنجبیل و الفوذنج و ما شاکل ذلک. و إن کان انحرافه إلی الیبوسة قلیلا، قابلناه بما یرطّب

و يليّن بمثل الرضيع من الضأن و البقول المرطّبة.

الأغذية و الأدوية، ص: ١٨١

فى ترتيب الاغذية و تقديم بعضها على بعض

أجمع الأوائل على أنّ ما كان من الأغذية سريع الانحدر سهل النفوذ فى العروق، تقدّم قبل كل طعام. و ما كان منها بطيء الانحدار عسير النفوذ فى العروق، يصيّر آخر الطعام، لأن الطعام اللطيف السريع الانهضام إذا أخذ فى اخر الطعام و تمّ هضمه و طلب الانحدار، عاقه الطعام الغليظ الذى تقدّمه، و منعه عن الانحدار. و إذا لم ينحدر بعد انهضامه، بقى طافيا عوّاما و حمى بحرارة بخار الطعام الغليظ الذى تحته و غلى و استحال و فسد بسرعة. و إذا أخذ قبل الطعام و انهضم، لم يعقه عائق من الانحدار.

و كذلك، ما كان من الأغذية مليّنا للبطن، يقدّم قبل الطعام. و ما كان حابسا للبطن، يصيّر آخر الطعام.

و ما كان من الأغذية ليّنا، يقدّم قبل الطعام الصلب، لأن ما لان من الطعام، كان أسرع انهضاما. فإذا أخذ بعد طعام صلب و انهضم، عاقه الطعام الصلب من الانحدار. و ما كان من الأغذية رديء الجوهر، يقدّم قبل الطعام المحمود الجوهر، لأن الطعام المذموم الرديء الجوهر إذا أخذ آخر الطعام، أبطأ فى المعدة، و استحال بسرعة و فسد، و أفسد بفساده ما تقدّمه من الطعام.

و ما كان من الطعام ليس بالمحمود الجوهر، إلّا أنه بريء من الرطوبة و اللزوجة، فليس ينبغى أن يؤخذ قبل الطعام و لا بعده، لكن فى وسط الطعام. و كذلك ما لم يكن غذاؤه بالرديء، و لم يكن فيه قوّة تجلو و لا تسهّل، فليس يجب أن يؤخذ قبل الطعام و لا بعده، لكن فى وسطه.

و ما كان من الأغذية غير مطلق للبطن و لا حابس له، و إن كان غذاؤه ليس بالرديء، و بخاصة متى كان فيه قوة من جلى، مثل اللوز، فمن الأفضل إذا كان البطن يابسا أن يقدّم قبل الطعام، و إذا كان البطن ليّنا أمكن أن يؤخذ قبل الطعام و بعده.

تم الجزء الأول من كتاب الأغذية تأليف إسحاق بن سليمان الإسرائيلى المنطقى

الأغذية و الأدوية، ص: ١٨٣

كتاب الأغذية و الأدوية تأليف إسحاق بن سليمان المعروف بالاسرائيلى المتوفى سنة ٣٢٠ ه

المجلد ٢

اشارة

شماره كتابشناسى ملى : ٢٩٧٧٨٤٤

عنوان و نام پديدآور : كتاب الاغذيه و الادويه/ تاليف اسحاق بن سليمان المعروق بالاسرائيلى؛ تحقيق محمد الصباح.

مشخصات نشر : تهران: موسسه مطالعات تاريخ پزشكى، طب اسلامى و مكمل، ١٣٨٦.

مشخصات ظاهرى : ٦٣٨ص؛ ٢١. × ٣٠ س‌م.

يادداشت : عربى.

يادداشت : نمايه.

موضوع : پزشكى سنتى

موضوع : گياهان شفابخش

رده بندى ديويى : ٦١٠

رده بندی کنگره : R۱۳۵/الف۴۶ک۲ ۱۳۸۶
سرشناسه : اسرائیلی، اسحاق‌بن سلیمان – ، ۳۲۰؟ق.
شناسه افزوده : صباح،محمد،محقق
شناسه افزوده : موسسه مطالعات تاریخ پزشکی طب اسلامی و مکمل

القول فی الحنطة

قال إسحاق: إن الغذاء لمّا كان يختلف فى جوهريته إلى الجودة و الرداءة، و فى كميته إلى[۴۳۸] القلّة و الكثرة، و فى كيفيته إلى الحرارة و البرودة، و الرطوبة و اليبوسة، و الصلابة و الليانة، و الكثافة و السخافة، وجب[۴۳۹] أن تختلف الحنطة أيضا كذلك، إذ كانت أخصّ الطعوم بتغذية بدن الإنسان على ما بيّنا و أوضحنا من مشاكلتها لمزاج الإنسان بالطبع. و لهذا ما أجمع الحكماء عليه، و أبرزهم فى ذلك و أخصّهم به فيثاغورس على أن[۴۴۰] الحنطة تختلف فى جوهرية غذائها و كمّيته و كيفيّته لوجوه خمسة:

أحدها: من جنسها. و الثانى: من تربتها و أرضها التى تنبت فيها. و الثالث[۴۴۱]: من طبيعة بلدتها.

و الرابع: من طبيعة الهواء الحاضر فى مدّة نباتها. و الخامس من مدّة لبثها و مقدار زمانها و قربها من الحصاد، أو بعدها منه.

فأمّا اختلاف الحنطة من جنسها، فيكون على ضربين: لأنّ منها ما هو مكتنز ملزّز[۴۴۲]، شديد الصلابة، ثقيل الوزن، منيع المكسر، ظاهره شمعىّ صاف[۴۴۳]، و باطنه أبيض يلى الزرقة، مستوى السطح صقيل برّاق يكاد البصر ينفذه لصفائه و استواء سطحه. و منها ما هو رخو سخيف متخلخل خفيف الوزن سريع المكسر، باطنه خالص البياض خشن السطح، مفرّق الأجزاء، أنور للبصر مانع للنور من[۴۴۴] النفوذ فيها.

فما كان منها مكتنزا صلبا، شمعىّ اللون، ثقيل الوزن، منيع المكسر، أزرق الداخل، كان دقيقه

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۸۶

و لبابه أكثر و نخالته و قشوره أقل. و ما كان منه كذلك، كان لعمل دقيق السميذ أفضل منه لعمل دقيق الخشكار[۴۴۵]، و كان غذاؤه أكثر، و انحداره عن المعدة أعسر، و انحلاله من الأعضاء أبعد. و ذلك لبعد انقياده لفعل الطبيعة للزوجته و علوكته. و لهذا السبب صار غذاؤه لتقوية الأعضاء و شدتها، أفضل منه لحفظ الصحة و ثباتها، من قبل أن قوة الأعضاء تحتاج من الأغذية إلى ما كان لبثه فيها أطول، و انحلاله منها أعسر، و انقياده للانفعال عند حاجة الطبيعة إلى تحليله أبعد. و حفظ الصحة و ثباتها يحتاج من الغذاء إلى ما كان لبثه فى الأعضاء أقلّ، و انحلاله منها أسهل، و انقياده للانفعال عند حاجة الطبيعة إلى تحليله أسرع.

و ما كان من الحنطة سخيفا متخلخلا خفيف الوزن، سريع المكسر، أبيض الداخل، كانت نخالته و قشوره أكثر، و لبابه و دقيقه أقلّ. و ما كان كذلك، كان لعمل دقيق الخشكار أفضل منه لعمل دقيق السميذ، و كان غذاؤه للأبدان أقلّ، و انحداره عن المعدة أسرع، و انحلاله من الأعضاء أسهل. و ذلك لسرعة انقياده لفعل الطبيعة لسخافته و رخاوته، و من قبل ذلك صار فعله فى حفظ الصحة و بقائها أكثر منه فى تقوية الأعضاء و شدّتها، للأسباب التى قدّمنا ذكرها من سرعة انقياده، لرخاوته و كثرة نخالته و قلّة لزوجته و علوكته.

و أمّا اختلاف الحنطة بسبب تربتها و أرضها التى تنبت فيها، فيكون على ثلاثة ضروب: و ذلك أنّ من الأراضى ما هى عذبة علكة كثيرة الدّسم و الغذاء. و منها ما هى قحلة جافة قليلة الدسم و الغذاء، إمّا من طبيعتها و جوهريتها، و إمّا لعارض عرض لها من دغل[۴۴۶] كان فيها و أحرق بالنار، فجففت النار رطوبتها، و أفنت أكثر دسمها و عذوبتها، و أكسبتها قحلا و جفافا. و منها ما قد كانت من طبيعتها قحلة جافة، و أحرق دغل كان فيها بالنار، فازدادت بفعل النار فيها قحلا و جفافا، و اكتسبت بورقيّة و صارت فى حد السّباخ، و خرجت من حدّ ما ينتفع به أصلا. فما كان من الحنطة نباته فى أرض دسمة عذبة كثيرة الغذاء، كان أسمن و أدسم و أشدّ اكتنازا و تلزّزا، و أثقل وزنا لأنها تغتذى بغذاء كثير الدسم و العذوبة. و ما كان من الحنطة كذلك، كان لبابه و جوهره أكثر، و قشره و

نخالته أقلّ. و ما کان من الحنطـة نباته فی أرض قحلة جافة قلیلة الدسم و العذوبة، و کان ذلک لها من جوهریتها أو لعارض عرض لها من دغـل کـان فیها، فاحترق بالنار و کانت أقل سـمنا و أسـخف جسـما و أخف وزنا إذا کانت لا تکتسب من الغـذاء إلّا الیسـیر لقحل أرضـها و قلّة دسـمها. و أمّا الأرض التی هی فی طبیعتها جافة قحلة ثم أحرقت بالنار لدغل کان فیها و ازدادت بفعل النار فیها، قحلا و جفافا، فإنهـا لاـ تکاد أن تنبت شـیئا. فإذا أنبتت کان ما ینبت فیها رقیقا یابسا کمونیا[۴۴۷] یعرف بالزّوان لا لباب له و لا غـذاء أصـلا. لکنه خارج عن طبیعة الغذاء داخل فی طبیعة الأدویة السّمیّة. و لذلک صار بالأبدان مضّرا جدّا.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۸۷

و أمّا اختلاف الحنطة من قبل طبیعة بلدتها، فیکون علی أربعة ضـروب: لأن من البلدان ما هی فی طبیعتها حارة یابسة جنوبیة. و منها ما هی فی طبیعتها حارة رطبة شرقیة. و منها ما هی فی طبیعتها باردة یابسة شمالیة. و منها ما هی فی طبیعتها باردة رطبة غربیّة. فما کان من البلـدان فی طبیعته حارا یابسا جنوبیا، کانت رطوبـة حنطته المغذیة لها قلیلة یسـیرة و حرارتها الغریزیة ناقصة ضـعیفة، من قبل أن حرارة هواء البلـد تنشّف رطوبـة الحنطة الجوهریـة و تفنی أکثرهـا و تخلخـل جسـمها و تفتـح مسامه و تحلّل بعضـها حرارتها الغریزیـة منها، فتنتقص الحرارة الغریزیـة فی باطنها، و تضـعف عن هضم ما تحصل من غـذائها، و تصـیر الحنطـة لـذلک قحلة جافة صـلبة قلیلة الغذاء عسیرة الانهضام. و ما کان من البلدان فی طبیعته حارا رطبا شـرقیا، کان غذاء حنطته الذی یغتذی به کثیر الرطوبة، لرطوبة هواء بلدتها. و ما کان من الحنطة کذلک، ضـعفت حرارته الجوهریة عن هضم غذائه لکثرة الغذاء علیها، و نشـفت حرارة الهواء بقوتها أکثر رطوبة الحنطـة الجوهریـة، و صـارت لـذلک سـخیفة خفیفـة قلیلـة الجوهر و اللبـاب. و مـا کـان من البلـدان فی طبیعته بـاردا رطبـا، کان کثیر الطّلّ[۴۴۸] و النّدی، و کانت کثرة طلّه و نداه زائدة[۴۴۹] فی الرطوبة المغذیة للحنطة مع برد الهواء، استرخت الحنطة و لانت و وصل برد الهواء إلی عمقها، و أخمد حرارتها الغریزیة، و أضعفها عن هضم ما حصل منها من الغذاء و عجزت حرارة الهواء عن کشف شیء من رطوبتها لقوة بردها. و صار ذلک سببا و کیدا[۴۵۰] لسخافة الحنطة و رخاوتها و کثرة قشورها و نخالتها و قلّة جوهرها و لبابها.

و ما کان من البلـدان فی طبیعته باردا یابسا جافا، کان کثیر الثلـج و الجلید، غلیظ الهواء. و إذا غلظ الهواء عسـر نفوذه فی رطوبته و فی جسم الحنطة لغلظها، و قلّ ما یصل إلیها من الغذاء (و) استحصف ظاهر جسمها بقوة برد الهواء و یبسه و انحصرت الحرارة الغریزیة فی باطن الحنطـة، و قویت علی طبخ غذائها علی ما ینبغی و خفّته علیها. و صار ذلک سـببا قویا لاکتناز الحنطة و رزانتها و کثرة جوهرها و لبابها و قلة قشورها و نخالتها و حسن غذائها و جودة انهضامها.

و أمّا اختلاف الحنطـة من قبل طبیعـة الزمان الحاضـر فی مدة نباتها، فیکون علی ضـروب: لأن من الأزمنة ما یکون معتدلا شبیها بمزاج الربیع الطبیعی فی اعتـدال حرارته و رطوبته. و منها ما یکون فی ابتـداء أمره معتدلا ثم یتغیر و ینتقل إلی فساد. فإن کان الزمان معتدلا، کانت الحنطـة فیه علی غایة الکمال و السّـمن و کثرة الجوهر و اللّباب، و إن کان الزمان حائدا عن الاعتدال، لم تسـتکمل الحنطة و لم تتمّ، و صار غذاؤها مذموما، و یستدل علی ما یخلفها من الفساد و ما یلحقها من اختلاف هواء بلدتها.

و ربما کانت الحنطة قد اسـتکملت و تمّت لاعتدال زمانها فی الابتداء، ثم رشّت السـماء بعد أن یکون الزمان قد سخن، فلانت الحنطة لـذلک، و تمکّن حرّ الهواء منهـا و غاص فی باطنها و جففت رطوبتها الجوهریـة فتحشـفت و ضـمرت بما نالها من السـموم. و لـذلک یعرض لها إذا هبّت علیها ریح عاصف حارة یابسة فی وقت

الأغذیة و الأدویة، ص: ۱۸۸

القول فی الحنطة الرطبة و الحنطة المسلوقة بالماء

أما الحنطة الرطبة المعروفة بالستول، فإنها إذا أکلت، کان الغذاء المتولّد عنها یسیرا نیّا بلغمانیا کثیر النفخ و القراقر مضرّا[۴۵۱] بالجنبین سریع القبول للعفونـة. و الدلیل علی ذلک، ما یتولّد منه فی البطن من الدود و حب القرع، فإن هی حمّصت أو شویت بالنار حتی یزول

عنها أكثر رطوبتها الفضلیّة اللينة، ازداد غذاؤها، و لطفت و قلّت رياحها، و ارتفعت عنها العفونة، و قويت على حبس البطن، إلّا أنّ انهضامها يكون عسيرا.

و أمّا الحنطة المسلوقة، فثقيلة جدا كثيرة النفخ و القراقر عسيرة الانهضام و الانحدار[۴۵۲]، في غاية الغلظ و اللزوجة، و لا سيّما إذا كانت الحنطة علكة في جنسها رزينة مكتنزة كثيرة اللباب قليلة النخالة، إلّا أنها إذا انهضمت و جاد استمراؤها، غذّت البدن غذاء كثيرا قويا بعيد الانحلال من الأعضاء زائدا في شدّتها. و من أجل ذلك وجب ألّا يستعملها إلّا الفلاحون و أمثالهم من أهل التعب و الرياضة. و لجالينوس من هذه الحنطة المسلوقة خبر قال فيه: إني لم أكن أظنّ أنه يستغنى بالحنطة المسلوقة عن الطعام و لا- أنها تقع موقع الغذاء، و لا كنت أحسب أنه يستقيم لأحد أن يستعملها عوضا من الخبز، حتى خرجت في بعض الأيام أنا و فتيان من أترابي، فوجدت علوجا[۴۵۳] يحتاجون إلى العشاء و لم يكن معهم خبز، فأخذوا حنطة و سلقوها بالماء و جعلوا معها ملحا و طلبوا إليّ و إلى من كان معي لنأكل معهم، فأكلنا و أكثرنا منها، لأنّا كنّا جياعا حسرى[۴۵۴] شاخصين من تعب. فلما كان بعد قليل، حسسنا في

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۸۹

بطوننا بثقل شديد كأنّ فيها حجارة، فأقمنا إلى الغد و لا نستمره معدنا، و مكثنا نهارنا أجمع لا نشتهي طعاما، و لا نقدر نذوق شيئا، و انتفخت بطوننا، و اعترانا صداع و ظلمة في العين، و لم تسهل بطوننا و لا انحدر من الحنطة شيء.

فلما رأيت ذلك، علمت أن هذه علامة كلّ طعام غليظ عسير الانهضام بعيد الانحلال. فسألت العلوج هل عرض لهم مثل الذي عرض لنا، فذكروا مثل ذلك و زعموا أنهم أكلوا هذه الحنطة مرارا، و وجدوا ذلك في كل مرة يأكلونها. فتيقّنت أنه طعام غليظ بطيء الانهضام عسير الانحلال. فلما وقفت على ذلك فكّرت في دقيق الحنطة، فعلمت أنه متى استعمل من غير أن تحكم صنعته، كان ثقيلا بطيء الانحدار عسير الانهضام.

و لذلك وجب أن لا يستعمل إلّا بعد إحكام عجنه بخمير معتدل، و ملح بقدر، و يخمر تخميرا جيدا محكما، ثم يعجن ثانية و يعرك عركا جيدا، و يقرّص و يصبر عليه حتى يعود إلى الاختمار ثانية، و يخبز في تنّور معتدل في الحرارة لتغوص قوة النار إلى باطنه و تلطّف غلظه و تخلخل جسمه و تكمل إنضاجه، لأنه إذا كان كذلك جاد هضمه في المعدة و ولّد غذاء فاضلا محمودا سريع الانحدار و الانهضام، و إن كان ما لم يبالغ في عجنه و تخميره أكثر غذاء ممّا قدّمنا ذكره، لبعد انحلاله من الأعضاء، إلّا أنه أغلظ و أبعد انهضاما و أعسر نفوذا في العروق.

و لجالينوس في هذا فصل قال فيه: إن ما لم يعجن من الخبز بخمير صالح و ملح، و يبالغ في عجنه و تخميره، كان أكثر غذاء ممّا قد عجن عجنا بليغا على غاية الإحكام من الصنعة، إلّا أنه أعسر انهضاما و أبطأ انحدارا. و ما مضغ من الحنطة و أكل، كان أكثر غذاء، إلّا أنه في غاية الغلظ و بعد الانهضام و الانحدار و كثرة النفخ و القراقر، و توليد الدود و حبّ القرع في البطن. و أمّا الدهن المستخرج من الحنطة، فمخصوص بالنفع من القوباء إذا طلي عليها بعد أن تحكّ حتى تدمى بشيء خشن قبل أن يطلى عليها الدهن.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹۰

القول في الخبز

و أمّا الخبز، فقد كنّا بيّنا فيه آنفا أنه في طبيعته أسخن من الحنطة التي يعمل منها. إلّا أنه قد يختلف في جودة غذائه و رداءته من أربعة وجوه: أحدها: من عنصره و هيولاه، أعني بذلك دقيقه.

و الثاني: من صنعته و عمله. و الثالث: من ناره التي يخبز فيها. و الرابع: من وجوه استعماله.

فأمّا الدقيق، فيختلف من ثلاثة أوجه: أحدها: من جوهره. و الثاني: من طحنه. و الثالث: من مقدار مدّته و بعده من الطحن أو قربه به.

فأمّا جوهره الدقيق، فينقسم في جنسه على قسمين متضادين:

لأنّ منه العلك الكثير الجوهر و اللباب، القليل القشر و النخالة. و منه الرخو الخفيف القليل الجوهر و اللباب، الكثير القشر و النخالة. فما كان منه علكا كثير الجوهر و اللباب، كان غذاؤه أكثر و انحداره عن المعدة أبعد و انهضامه أعسر. فأمّا كثرة غذائه، فلجهتين: إحداهما: أن الأعضاء تقبل (منه) مقدارا أكثر لكثرة جوهره و لبابه. و الثانية: بعد انحلاله من الأعضاء و طول لبثه فيها لعلوكته و متانته. و أمّا بعد انحداره عن المعاء فلجهتين: إحداهما: أن الأعضاء لما كانت تقبل منه مقدارا أكثر، صار ما يبقى منه فى المعاء لا يثقلها و يمنعها عن حمله و إمساكه. و لذلك لا ترسله عنها بسرعة. و الثانية: لقلّة ما فيه من القشر و النخالة، لم يكن معه من الجلاء ما يزعج المعاء و يهيجها إلى دفعه و إخراجه عنها.

و لروفس فى هذا فصل قال فيه: إن الخبز كلما كان نقيا، كان غذاؤه أكثر و انحداره أعسر و انهضامه أبعد. و كلما كان نخاليا، كان غذاؤه أقلّ و انحداره أسرع و انهضامه أسهل. و ما كان من الدقيق خفيفا رخوا قليل الجوهر و اللباب، كثير القشر و النخالة، كان غذاؤه أقلّ و انحداره عن المعدة أقرب و انهضامه أسرع. فأمّا قلّة غذائه، فلجهتين: إحداهما: قلّة ما يصل إلى الأعضاء من جوهره لكثرة نخالته و قشوره. و الثانية: قلّة لبثه فى الأعضاء لسرعة انحلاله منها لسخافته و خفّته و قلّة علوكته. و أمّا سهولة انحداره من المعاء، فلأضداد الجهتين اللتين ذكرناهما. و النوع الأول: أعنى أنه لما كانت الأعضاء لا تقبل من غذائه إلا اليسير، كان ما يجتمع منه فى المعاء مقدارا أكثر. و لذلك يثقلها و يمنعها من حبسه و إمساكه، فترسله عنها بسرعة. و لمّا كان فيه من القشرة و النخالة مقدارا أكثر، كان فيه من قوة الجلاء ما

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹۱

يزعج المعاء و يهيجها إلى إخراجه بسرعة. و كل واحد من هذين النوعين من الدقيق قد يعرض له اختلاف كثير من وجوه أربعة: و ذلك أنّ منه ما تنزع نخالته و دقيقه، و يبقى جوهره و لبابه، و هو المعروف بدقيق السميذ. و منه ما لا ينزع منه إلّا نخالته فقط، و يبقى دقيقه و لبابه، و هو المعروف بالحوّارى[۴۵۵].

و منه ما لا ينزع منه شىء أصلا، و هو المعروف بخبز الخشكار و الأوائل تسميه الدقيق الحنطىّ أى حنطة خاصة محضة لم يميز من أجزائها شىء. و منه ما قد نزع لبابه الذى هو السميذ فقط، و بقيت نخالته و دقيقه، و هو المعروف بالدقيق النخالى لغلبة النخالة عليه.

و أما النوعان[۴۵۶] الأول و الرابع: أعنى السميذ و النخالى، فهما فى غاية التضاد و المنافية، من قبل أن السميذى أكثر أنواع الدقيق جوهرا، و غذاؤه أبعدها انحدارا و انهضاما. و النخالىّ بخلاف ذلك و ضدّه، لأنه أقلّ أنواع الدقيق جوهرا و أسرعها انحدارا و انهضاما.

و أما النوعان[۴۵۷] الثانى و الثالث: أعنى الحوّارى و الحنطىّ، فمتوسطان بين النوعين الأولين اللذين قدّمنا ذكرهما. إلّا أن الحوّارى أقرب إلى السميذ لقلّة نخالته و كثرة لبابه، و الخشكار أقرب إلى النخالىّ لكثرة نخالته و قلّة لبابه.

و أمّا اختلاف الدقيق من قبل طحنه، فيكون على ضربين: و ذلك أن منه ما يبالغ فى طحنه، و يستقصى (فى) تنقيته من نخالته. و منه ما لا يبالغ فى طحنه و لا فى تنقية نخالته. فأمّا الأول منها: فإنّ أجزاءه كلها تصير كشىء واحد. و لذلك صار تغييره فى المعدة أسهل و نفوذه فى العروق أسرع و تغذيته للأعضاء أكثر و انحلاله منها أبعد. إلّا أنه لسرعة نفوذه فى العروق، صار ما يبقى منه فى المعاء مقدارا أقلّ، و لذلك يبطئ فى انحداره منها. و أما الثانى: فإن فى أجزائه اختلاف كثير لأن بعضه يكون خاسئا صلبا لم ينطحن على ما ينبغى، و بعضه خشنا لم يبالغ فى طحنه الغاية القصوى، و بعضه لينا ناعما قد بولغ فى طحنه الغاية القصوى، فهو لما فى بعض أجزائه من الصلابة و الجفاء، يعسر انحلاله و تغييره فى المعدة، لأنه يحتاج إلى مدة يلبث فيها قبل (أن) تبتلّ أجزاؤه الصلبة و تلين.

و يستدلّ على ذلك من الشاهد، لأنّا متى أنقعناه فى الماء خارجا، لم تنحلّ أجزاؤه الصلبة غاية الانحلال، لكنها تبقى متحبّبة. و من قبل ذلك صار عسير النفوذ فى العروق المسمّاة ماساريقا. و لهذه الجهة قلّ ما يصل إلى الأعضاء من جوهر غذائه، و صار ما يجتمع منه فى المعاء أكثر، و لذلك يثقلها و يؤذيها و يهيجها إلى إخراجه بسرعة.

و أما اختلاف الدقيق من مدته و زمانه، فيكون على ثلاثة ضروب: و ذلك أنّ منه القريب العهد بالطحن، و منه البعيد العهد، و منه

المتوسط بين ذلك. فما كان منه قريب العهد بالطحن، كان أكثر إسخانا للأبدان و أعون على حبس البطن، لأن فيه نارية مكتسبة من حركة الحجر، بها يسخن المعدة و يجفّف رطوبة الثفل و يمنعه من الانحدار بسرعة. و ما كان منه بعيد العهد بالطّحن، كان أقل إسخانا

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹۲

للأبدان و أسرع انحدارا من المعدة و المعاء، من قبل أن القوة النارية (التى) كان بها يسخن و يجفف، قد خلقت[۴۵۸] و ضعفت لبعد عهده بحركة الحجر. و ما كان منه متوسطا بين هاتين المرتبتين، كان أخذ[۴۵۹] من الحاشيتين بقسطه، إلّا أنه كلما قصرت مدّته و قربت من وقت الطحن، كان أكثر لإسخانه و تجفيفه، و أبعد لانحداره. و كلما طالت مدّته و بعدت من وقت الطحن، كان أقلّ لإسخانه و تجفيفه و أسرع لانحداره.

و أما اختلاف الخبز من قبل صنعته، فيكون على ضربين: أحدهما: من مقدار الخبز و شكله و إحكام صنعته و إتقان[۴۶۰] عمله. فأمّا مقدار الخبز فيكون على ثلاثة ضروب: لأن منه ما يكون عظيما ثخينا، و منه ما يكون لطيفا رقيقا، و منه ما يكون متوسطا بين هذين الحدّين.

فما كان منه عظيما ثخينا، كان لبابه أكثر و أرطب، و قشره أرقّ و أصلب، من قبل أنه يحتاج إلى أن يلبث فى النار مدّة أطول قبل تمام نضجه لثخنه و عظم مقداره. و لذلك تتمكن النار من ظاهره و قشره لمباشرتها له و تجفف رطوبته و يصير لبّه قريبا من طبيعة القمح المقلوّ قبل أن يستبين فعلها فى باطنه و لبابه. و ما كان من الخبز كذلك كان قشره قليل الغذاء عسير الانحدار و الانهضام، مجففا لرطوبة الثفل حابسا للبطن، من قبل أنه يحتاج إلى رطوبة تبلّه و تلیّنه، فيفتقر إلى رطوبة المعدة و رطوبة الغذاء جميعا، و ينشّفها و يجفّفها فيجفّ لذلك الثفل و يمتنع من الانحدار بسرعة، و يصير ذلك سببا وكيدا لحبس، الطبيعة. و لهذه الأسباب قلّت رياحه و نفحه و صار إذا انهضم وصل إلى الأعضاء و طال لبثه و بعد انحلاله منها، و كان زائدا فى قوتها و شدتها. و أمّا لباب هذا الضرب من الخبز، فهو فى الجملة غليظ كثير الرطوبة، إلّا أنه يكون على ضربين: و ذلك أنّ منه ما لم تتمّكن النار منه، و لم تفعل فى جملة أجزائه فعلا متساويا، لكنها أنضجت بعضها و بقى بعضها نيا فى غاية الغلظ و الفجاجة. فصار لذلك غذاؤه مذموما مولّدا للبلغم اللزج. و منه ما تمكّنت النار منه و عملت فى جملة أجزائه و أنضجتها، غير أنها لم تتمكّن منها تمكّنا يتهيأ معه تلطيف لزوجته و غلظه، فصار بالإضافة إلى ما لم تفعل فى أجزائه فعلا متساويا، أكثر غذاء و أسرع انهضاما و أعون على تليين البطن و بخاصة متى كان الدقيق الذى عمل منه الخبز نخاليّا، و أكل الخبز و هو حار عند خروجه من التنور.

و ما كان من الخبز رقيقا صغيرا، فغير محتاج إلى أن يلبث فى النار إلى أن يجف قشره قبل تمام نضجه، لأن النار تصل إلى جميع أجزائه و تفعل فيها من قرب و تنشّف رطوبة اللباب و لزوجته. و لذلك صار اللباب من هذا الضرب من الخبز أقلّ و أجفّ، و قشره أثخن و ألين، لأن النار قد تمكّنت من باطنه و فعلت فيه كفعلها فى ظاهره من تجفيف رطوبته و تلطيف لزوجته. و لذلك قلّت فضوله، و صار غذاؤه أقلّ و انحداره أبعد، و معونته على حبس البطن أزيد، و لا سيّما إذا كان باردا قد مضى له يوم أو يومان أو أكثر من ذلك.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹۳

و للفاضل أبقراط فى هذا فصل قال فيه: إن ما كان من الخبز أثخن و أعظم قدرا، كان لبابه أكثر و غذاؤه أزيد و انحداره عن المعدة أبعد، و معونته على تليين البطن أقرب. و ما كان من الخبز أرقّ و أصغر، كان لبابه أقل و غذاؤه أيسر و انحداره عن المعدة أسرع و معونته على حبس البطن أسهل.

و ما كان من الخبز متوسطا بين هاتين الخلّتين، كان أخذ من الحاشيتين بقسطه، و صار على غاية التوسط و الاعتدال، و إن كان ذلك قد يزيد فيه و ينقص على حسب قربه من إحدى[۴۶۱] الحاشيتين دون الأخرى، أو توسّطه بينهما على الحقيقة.

و أمّا صنعة الخبز، فتكون على أربعة ضروب: لأن منه ما تحكم صنعته و عمله و يجعل فيه من الخمير و الملح مقدار الواجب، و يبالغ

فى عجنه و عركه و تخميره، و يخبز بنار ليّنة معتدلة، و يفعل فيها بتمهّل حتى ينضج تاما كاملا. و منه ما لا يجعل فيه من الخمير و الملح إلّا أيسر (من) ذلك، و يقصر فى عجنه و عركه و تخميره، و لا ينضج أيضا نضجا كاملا. و منه ما قد جعل فيه من الخمير و الملح ما يجاوز المقدار فى الكثرة. و منه الفطير المحض الذى لا يجعل فيه من الخمير و الملح شيء[۴۶۲] أصلا.

فما كان منه معتدل[۴۶۳] الخمير و الملح، و قد أحكم صنعته فى عجنه و عركه و تخميره و حسن إنضاجه بنار معتدلة قد بعدت حرارتها فى كل أجزائه بالسواء، كان انهضامه فى المعدة على غاية ما يكون من الجودة. و ما كان ما يتولّد منه فى البدن من أوفق الأشياء للأفعال التى بها يتم الاغتذاء. و ما كان كذلك كان محمودا جدا موافقا لأصحاب الدعة و السكون من المتملّكين، و لمن قد ضعف استمراؤه من المشايخ و الناقهين من الأمراض، من قبل أن الصنعة خارجا قد كفت الطبيعة مؤونة التعب فيه باطنا. و أمّا أهل الرياضة و التعب، فهو قليل الموافقة لهم[۴۶۴]، للطافته و سرعة انحلاله من أعضائهم. و لذلك صار متى أدمن عليه أحد منهم، انحلّت قواه و ضعفت أعضاؤه و نقص لحمه من قرب، من (قبل) أن التعب و إدمان الحركة يحمى الأعضاء و يذيب ما فيها من الرطوبة المغذية لها، و يحلّلها بالبخار و العرق. فإذا كان الغذاء لطيفا انحلّ بسرعة و خلت الأعضاء منه و ضعفت و نقصت قواها و لحمها. و إذا كان الغذاء منيعا غليظا، قاوم الحرارة المتولّدة عن الحركة و لم ينقاد[۴۶۵] لها و لم ينحلّ بسرعة. و لذلك احتاج أهل هذا الشأن إلى ما كان من الغذاء أغلظ و أصلب و أبعد انحلالا من الأعضاء، و إلّا قطعته الحرارة و أذابته و أفنته قبل أن تستتمّ الأعضاء حاجتها منه.

و ما كان من الخبز قليل الخمير و الملح، و لم يبالغ فى عجنه و تخميره و إنضاجه غاية الإحكام، و كان فيه من اللزوجة و الغلظ ما يقارب لزوجة الحنطة المسلوقة و غلظها، و إن كان دونها فى ذلك قليلا لما قد داخله من يسير الخمير و الملح و التخمير. و لذلك صارت رياحه أقلّ و نفخه أيسر. إلّا أنه لقربه من

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹۴

المشاكلة للحنطة المسلوقة فى اللزوجة و الغلظ قليلا، صار انهضامه أعسر من انهضام الخبز المحكم الصنعة و انحداره أبطأ و انحلاله من الأعضاء أبعد و لبثه فيها أطول. و لذلك صار أكثر موافقة لأصحاب الرياضة و التعب لقوّة هضمهم و زيادة حرارتهم. و أمّا أصحاب الدّعة و السكون من المتملّكين و من قد ضعف هضمه من المشايخ و الناقهين من الأمراض، فإنه غير موافق لهم، من قبل أن حرارة من هذه حاله، تضعف عن هضم ما غلظ من الطعام و بعد انهضامه. و إن استعمل أحد ممّن هذه حاله شيئا من الخبز القليل الخمير و التخمير و أدمن عليه، لم يأمن أن يتولّد فى بدنه مع طول الأيام، خلط نيّ قريب من البلغم اللزج المعروف بالخام.

و ما كان من الخبز قد أكثر فيه من الخمير و الملح ما جاوز المقدار، فإنه لا يغذو البدن و لا يقوته أصلا، من قبل أن قوّة الملح إذا أفرطت، جفّفت رطوبة الغذاء و صيّرته قحلا. و من البيّن أن الهضم لا يتمّ إلّا باجتماع الحرارة و الرطوبة على ما بيّنا مرارا.

و لجالينوس فى هذا قول قال فيه: و من الناس من يجعل فى الخبز من الملح و الخمير أكثر مما ينبغى، هربا من سدّة يحدثها به فى المجارى و المنافذ، لأن الملح من شأنه أن يلطّف الغليظ و يفيد الخبز يبوسة و جفافا. و الخمير يفيد الخبز انتفاخا و خفّة و يذهب بثقله و رزانته. و الدليل على انتفاخه[۴۶۶] أنّ الإنسان إذا أكثر ماءه فى وقت عجنه، ثم أدخله النار، ظهرت فيه نفاخات كثيرة. و الدليل على خفّته أنّ الإنسان إذا وزنه بعد خبزه له وجده أخف من الخبز الذى هو أقل خميرا منه. و كذلك صار قليل الغذاء جدا.

و أمّا ما كان من الخبز لم يجعل فيه خمير أصلا، و لم يوفى حقّه من الملح، و لم تحكم صنعته فى تخميره و إنضاجه، فإنه أقلّ أنواع الخبز غذاء و أسرعها انهضاما و أخصّها بتوليد السدد و الرياح. و ذلك لأن فيه من الغلظ و اللزوجة ما ليس باليسير. و لذلك صار غذاؤه قريبا من غذاء الحنطة الطريّة الرطبة اللينة التى لم تجف على نباتها، و إن كان ما سخن من الحنطة الرطبة قليلا، لاكتسابه الحرارة من النار، إلّا أنه لقربه من الحنطة الرطبة، صار مولّدا للخلط الغليظ البارد المعروف بالخام، و إن كان البلغم أيضا باردا نيّا، فإنّ بينهما فرقانا من قبل أن البلغم ليس بغليظ لأنّ فيه رطوبة طبيعية تشمله و ترخيه.

و أمّا الخلط المعروف بالخام، فإن غلظه شبيه بغلظ الرسوب الذى يرسب فى البول الشبيه بالمدّة[۴۶۷]، إلّا أنّ بينه و بين المدّة

فرقانا[۴۶۸] أيضا، لأن المـدّة أكثر لزوجـة و أنتن رائحـة. فأمّا ما قدّمنا ذكره فى الفطير الخالص، صار غير موافق لأحد من الناس، و إن كان كثير[۴۶۹] من الحصّادين و الفلّاحين قد

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹۵

يـأكلونه فيستمرئونه. و سبب استمرائهم له يكون من ثلاثـة أوجه: أحـدها: مـا يعرض لهم من ثقل النوم و كثرته لكثرة التعب و تفتّح أعضائهم. و إذا كان النوم أثقل و أطول، كان الانهضام أقوى و أبلغ. و الثانى:

ما جرت به عادتهم من استعمال هذا النوع من الغذاء، مع قلّة ما يتناولون منه. و الثالث: قوة تخليل أبدانهم و كثرة ما يبرز منها بالبخار و العرق، لـدوام تعبهم نهـارهم أجمع. و لـذلك يحتملون من الغـذاء مـا هو أغلـظ و أبعـد انهضامـا، لأن غـذاءهم لو كان لطيفا مع دوام تعبهم، لتخلّل من أعضـائهم بسـرعة، و وجب من ذلـك أحـد أمرين: إمّا أن تـذب أعضاؤهم[۴۷۰] و تنحـلّ، و إمّا أن تفتقر إلى أن تستلب الدم من العروق، و تضـطر العروق إلى أن تسـلب رطوبة الطعام من معاء الماساريقا، إلى أن تحجم المعدة و تسلب الغذاء منها قبل إحكام نضجه. و ربما كان كذلك قبل (أن) يبتدئ فيه النضج أصلا، و بخاصة متى كان تعبهم بعد أخذهم للطعام، (فإنهم) يقعون بأخذه فى أمراض صعبة يهلكون منها قبل الشيخوخة.

و لهـذا السـبب احتـاجت أعضاؤهم إلى أغذيـة غليظـة لزجـة عسـيرة الانهضام، بعيـدة الانحلال من أعضائهم، لطول لبثها فيها، و تقوى لمقاومة التعب القوىّ. و اللّه تعالى أعلم.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹۶

القول فى الخمير

أمّا الخمير، فـإن قوّته لطيفـة لأـن فيه حرارة يسيرة. و ذلـك أنه مركّب من قوى مثل أنّ[۴۷۱] فيـه برودة لحموضـته، و حرارة من قبل عفونته، مع ما فيه من الحرارة (و) المكتسبة من الدقيق و الملح. و لذلك صارت له لطافة يجذب بها من عموم البدن، و ينضج الأورام من غير تلذيع و لا أذى. و إذا عجن بالزيت و الملح، و حمل على الدّماميل أنضجها و فتّح أفواهها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹۷

فى النار التى يخبز فيها الخبز

أمّا النار التى يخبز فيها الخبز، فتختلف من جهتين: إحداهما: من ذاتها، و الأخرى: من الأدوات التى تستعمل فيها.

فأمّا اختلافها من ذاتها فيكون على ثلاثة ضروب: و ذلك أن منها ما يكون عظيما قويا جدا. و منها ما يكون ضعيفا لينا. و منها ما يكون متوسّـطا بين ذلك. فما كان منها عظيما قويا، كان من شأنه أن يجفّف ظاهر الخبز و يصـلّبه عند مباشرته له حتى تقارب به الاحتراق، و يبقى بـاطن الخبز نيّا غير نضـيج لامتنـاع وصول النـار إلى بـاطنه بسـرعة، لصـلابة القشـر و كثـافته. و لـذلك تجتمع فى الخـبز خلّتـان مذمومتان:

إحداهما: صلابة القشر و بعد انحلاله و ذوبانه و خروجه عن حدّ ما يغتذى به لقربه إلى الاحتراق.

و الثانية: لزوجة اللباب و غلظه و بعد انهضامه. فهو للجهتين جميعا عسير الانهضام جدا، بطىء النفوذ فى العروق، يولّد خلطا مختلفا لأنه لصلابة ظاهره و قربه من الاحتراق يولّد دما جافا قحلا، و يعين على حبس البطن، و للزوجة لبابه يولّد خلطا نيّا من جنس الخام، و يعين على إطلاق البطن.

و أمّا النار الضـعيفة فإنها بقلّتها و ضـعف فعلها، تعجز عن النفوذ فى باطن الخبز، فلا يمكن فيها أن تنضـجه نضـجا كاملا إلّا بعـد مـدّة طويلة. فإذا خرج من النار قبل تمام نضـجه، كان لزجا لازوقا لا يصلح إلّا لمن كان قوىّ الاستمراء كثير الرياضة دائم الحركة. فإن صبر

عليه حتى ينضج، كان يابسا جافا بطيء الانهضام حابسا للبطن إلّا أنّ يدقّ و ينقع فى الماء وقتا طويلا، ثم يغسل بالماء مرّات حتى يعتدل و يلطف.

و أمّا النار المتوسطة بين هذين الحدّين، فإنها لاعتدال حرارتها، تغوص فى باطن الخبز و تنفذ فى أجزائه نفوذا مساويا و تنضجه على مهل نضجا كاملا. و ما كان كذلك، كان غذاؤه أحمد و انهضامه أسرع و نفوذه فى العروق أسهل و أحكم. و لذلك صار موافقا لمن قلّت رياضته و كثر سكونه من المتملّكين و من ضعف هضمه من المشايخ و الناقهين من الأمراض.

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹۸

و أمّا الأدوات[۴۷۲] التى تستعمل فيها النار فتكون على ثلاثة ضروب: أحدها: التّنور، و الثانى: الفرن، و الثالث: الطّابق[۴۷۳]. فأمّا نار التّنور فتكون على ضربين: لأنّ منها ما يفعل بالمباشرة، و منها ما يفعل بغير مباشرة. فأمّا الذى يفعل بغير مباشرة، فمثل نار التنور الذى يوقد وقودا جيدا، و تترك فيه قدور فخار لطاف حتى تحمى ثم تشال من التّنور و يجعل فيها الخبز و تردّ إلى التّنور حتى ينضج الخبز حسنا.

و ما كان كذلك، كان أفضل الخبز و أحمده و أعدله غذاء و أسرعه انهضاما، لأنّ النار قد نفذت فى جميع أجزائه نفوذا متساويا، و فعلت فيها فعلا معتدلا محكما و لطفت لزوجة الخبز و غلظه، لأنها لم تباشره فيفعل فى ظاهره أكثر من فعلها فى باطنه. لكنها فعلت من بعد قليلا قليلا و أنضجته نضجا كاملا. و إن كان العجين مع ذلك معتدل الخمير و الملح محكم الصنعة فى عجنه و عركه و تخميره، و كان مع ذلك ليّنا رخوا و خبز على مثال ما وصفنا فى قدور فى جوف تنور، كان ألطف و أفضل لغذائه و أسرع لانهضامه، لأن النار تلطف اللبث فى إنضاجه للينه و رخاوته و زيادة رطوبته، فتبالغ فى تلطيف غلظه و لزوجته و تخليل رياحه و نفخه.

و إن جعل عوض الماء الذى يعجن به العجين، ماء قد مرس فيه دقيق و صفّى، كان أكثر لغذائه و أسرع لنفوذه فى العروق. و أمّا كثرة غذائه فلما يفيده من الدقيق و يزيد فيه من جوهر الحنطة الذى انحلّ من الدقيق فى الماء الذى مرس فيه، و ذلك أن الذى يخالطه الماء من الدقيق إذا مرس فيه، أفضل ما فى الدقيق و أكثره جوهرا و غذاء. و أمّا نفوذه فى العروق، فلما يكتسب من ماء الدقيق من العذوبة و اللذاذة و كثرة الجلى. و ذلك أن الذى يخالط الماء من الدقيق أيضا أعذب ما فيه و أكثره لذاذة و جلاء. فلعذوبته و لذاذته تقبله الأعضاء و تجذبه إليها بسرعة، و لجلائه يسرع نفوذه فى العروق.

و إن جعل فيه عوض ماء الدقيق ماء نخال ممروس فى ماء حار مصفّى، أفاد ذلك جلاء و تنقية لما فى الصدر و الرئة من الرطوبة اللزجة، و نقّى المعدة و المعاء، و أعان على سرعة الانحدار و تليين البطن.

و ذلك لما فى النخال من قوّة الجلاء لزيادة سخونته.

و أمّا ما تفعل من النيران من المباشرة، فنار التّنور الذى يلزق الخبز فى باطنه. فإن النار تباشر الخبز و تفعل فى ظاهره من قرب، و تجففه قبل أن تتمكن من باطنه، و تلطف لزوجته و غلظه. و لذلك صار هذا النوع الأول فى اللطافة و الغذاء و سرعة الانهضام، و ذلك أن بينهما من المخالفة ما ليس باليسير لجهتين: إحداهما: أن النار لمّا كانت تفعل فى هذا النوع بالمباشرة، لم يطل اللبث فى فعلها فيه، فيمكن أن تتمكن من تلطيف غلظه و لزوجته و تخليل رياحه و نفخه كتمكّنها فى النوع الأول من قرب بسرعة، و فعلها فى النوع الأول من بعد بتمهّل. و الجهة الثانية: أنه لما كانت النار تباشر العجين و تفعل فيه من قرب، صار فعلها فى ظاهره أكثر من فعلها فى باطنه، لأن مباشرتها لظاهره أسبق، و فعلها فيه

الأغذية و الأدوية، ص: ۱۹۹

أشدّ. و إن لم يمكن ذلك بالكثير لضعف نار التّنور و لبثها. و لذلك صار غذاء القشر من هذا الخبز مخالفا لغذاء اللبّ، و إن كان ذلك لا يظهر حسّا لعلّة ما بينهما من المباعدة.

و أمّا نار الفرن، فتكون أيضا على ضربين: لأن منها ما يكون من ظاهره الفرنىّ، و منها ما يكون من باطنه. فأمّا ما يكون منها ظاهر

الفرن، فمثل نار الأفران التی بمصر المعروفة بالطابون، فإن الخبز یکون من باطن الطابون، و النار من ظاهره یطیف بها و یحتوی علیها. و ما کان من النار کذلک، کان خبزه قریبا من الخبز الذی یخبز فی قدور داخل التّنور، إلّا أنّ ذلک أفضل لأن التّنور أفتح و أفسح، و الطابون أضیق و أعمّ و أحقن للبخار.

و أمّا النار التی فی باطن الفرن، فإن خبزها قریب من الخبز الذی یلصق فی التّنور، إلّا أنه دونه فی الفضل و جودة الغذاء أکثر، و ذلک لعظم نار الفرن و قوة تأثیرها. و لذلک صار فعلها فی ظاهر الخبز أکثر من فعل نار التّنور کثیرا. و الدلیل علی ذلک ما نشاهده من حمرة قشر خبز الفرن و رقته و اکتنازه و لیانة لبّه و رطوبته، و ما یظهر من سخافة قشر خبز التّنور و ثخنه و لیانته و جفاف لبّه و قلّة رطوبته. فقد دلّت الشواهد علی أن خبز التّنور أفضل و أغذی و أحمد غذاء و أسرع انهضاما، لأن رطوبة لباب خبز الفرن تدلّ علی لزوجته و غلظه، و اکتناز قشره یدل علی صلابته و بعد انحلاله.

و أمّا الخبز المعمول علی الطابق، فإنه أردأ من خبز الفرن کثیرا، من قبل أنّ حرارة النار إنما تباشر سطحه الذی علی الطابق فقط. فالحرارة إذا إنما تصل إلیه من جهة واحدة و الهواء یحیط به من الجهة الأخری. فالنار إنما تفعل فیه من الجهة التی تباشره منها، و الجهة الأخری فإن النار لا تصل إلیها وصولا یتهیأ معه تلطیف غلظها و لزوجتها، و لا تخلیل ریاحها و نفخها، و لا تستکمل إنضاجها أصلا.

و لذلک صار هذا الضرب من الخبز مذموما جدا کثیر اللزوجة و الغلظ، قلیل الغذاء بطیء الانهضام مولّدا[۴۷۴] للرطوبات النیّة و الریاح الغلیظة. و لهذا صار کثیرا ما یحدث علی طول الأیام إنزمام[۴۷۵] فی الجنبین و نفخ فی البطن و ثقل فی سائر الأعضاء و بخاصة فی أبدان المترفین و کثیری[۴۷۶] الدّعة و السکون.

و أردأ من ذلک الخبز الذی یخبز علی الجمر و الرّماد المعروف بالملة، لأن الضرر فیه بیّن جدا من جهتین: إحداهما: أن النار تباشر ظاهره من کل جهة مباشرة قویة من أقرب قرب من غیر حاجز و لا وسط. فهی لذلک تجفف رطوبة ظاهره بسرعة فی أقرب وقت، و تکثّفه و تصلّبه قبل أن تفعل فی باطنه إلّا فعلا یسیرا نزرا[۴۷۷] فتحتقن بخارات اللباب فی باطنه و تبقی علی غایة الغلظ و اللزوجة و کثرة الریاح و النفخ. و الثانیة: ما یخالط الخبز من رماد الجمر و ترابه لأن الجمر لما کان مباشرا للخبز من غیر حاجز

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۰۰

و لا وسط، لم یکن بد مما یخالطه من رماده مقدار لیس بالیسیر و لا سیما متی کان الجمر رخوا سریع الاحتراق لأنه إذا کان کذلک، کانت رمادیته أکثر و ما یخلو الخبز منه علی حسب ذلک. فظاهر الخبز إذا، لما یکتسبه من حدة الرماد و إفراط یبسه، یصیر له قوّة لذّاعة مضرّة بفم المعدة لما یحدث فیه من القبض و الجفاف و التشنج، و لما فی لبابه من الغلظ و اللزوجة و کثرة الریاح و النفخ، یحدث عنه فی البدن دائما رطوبات نیّة غلیظة من جنس الخام و ریاح نافخة و ثقل فی سائر الأعضاء و غشاوة علی البصر. و لهذا صار[۴۷۸] أردأ الخبز و أضره للأبدان.

و أمّا اختلاف الخبز من قبل استعماله، فیکون علی أربعة ضروب: و ذلک أن من الخبز ما یستعمل حارا عند خروجه من المخبز. و منه ما یستعمل باردا إلّا أنه لیومه. و منه ما یستعمل بعد یبسه و جفافه.

فما استعمل منه حارا کما یخرج من المخبز، کان أکثر غذاء و أسرع انهضاما و نفوذا فی العروق.

و ذلک للینه و سرعة انحلاله، إلّا أنه بعید الانحدار عن المعدة و المعاء بالعرض لا بالطبع. أمّا بعد انحداره عن المعدة، فلأنه یطفو و یعوم و لا یهبط و یستقرّ فی قعر المعدة بسرعة لخفّته. و أمّا بعد انحداره عن المعاء، فلأنه لسرعة نفوذه لا یبقی منه فی المعاء مقدار ما یثقلها و یهیجها إلی إخراجه بسرعة. و إنما نسبنا بعد انحداره إلی العرض، لأن من شأنه فی طبیعته أن یلیّن الثفل و یرطبه و یعین علی انحداره.

فأمّا ما یستعمل من الخبز لیومه قبل أن یتمکّن البرد منه و ینفذ إلی باطنه، فهو أقلّ غذاء و أسرع انهضاما، و أبعد انحدارا و خروجا من

قبل أن ظاهر الخبز إذا برد و تكاثفت مسامّه و بطأت الحرارة فى عمقه، فلا بدّ من أن تنحلّ من باطنه بخارات تتحرّك نحو سطح الخبز صغارا، فإذا انتهت إلى سطح الخبز و وافقت مسامّه متكاثفة منسدّة، حال ذلك بينهما و بين الخروج و انعكست راجعة إلى داخل. فإذا رجعت وافت بخارا آخر قد تخلل و تحرّك صعدا نحو سطح الخبز و تراجعت معه، حتى إذا صارت نحو سطح الخبز أيضا، حال بينهما و بين الخروج تكاثف المسام و انسدادها، و تراجعت إلى داخل منعكسة و وافت بخارا آخر متصاعدا، فتصاعدت معه أيضا، و كان حكمها حكم الأول، فلا يزال ذلك البخار يتردّد مرّة إلى داخل إذا منعها تكاثف مسام السطح من الخروج، و مرّة إلى خارج إذا وافت بخارا متصاعدا يردها حتى يحدث عن تلك الحركات الدائمة لزوجة و غلظ و رياح نافخة و فضول كثيرة، ذلك لاصطكاك البخارات بعضها ببعض و صعودها و هبوطها. فإذا حدث مثل ذلك فى الخبز عسر انهضامه جدا من جهتين: إحداهما: أنه لغلظه و لزوجته لا يبتلّ بسرعة لأن الماء لا ينفذه و لا يداخله. و الثانية:

إنه لرياحه النافخة يمنع جرم المعدة من ملامسته و الاحتواء عليه. و لذلك ثقل غذاؤه و انفسد.

و أمّا ما مضى له يوم أو يومان، و شمل البرد ظاهره و باطنه، فإنّ الغذاء المتولّد عنه محمود

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۰۱

فاضل[۴۷۹] بالإضافة إلى الخبز الحار أقلّ و ألطف و أسرع انحلالا و أبعد نفوذا فى العروق. فأمّا سرعة انحداره عن المعاء، فإن ذلك إنّما يقع له بالعرض من قبل أنّ نفوذه فى العروق لمّا كان أبعد، كان ما يجتمع منه فى المعاء مقدارا أكثر فيشقى و يضطرها إلى تخليته بسرعة، و قد يستعمل لباب هذا النوع من الخبز على ضربين: و ذلك أن من الناس من يستخرجه من قشره و يتركه حتى ينشّف الهواء أكثر رطوبته الفضلية، و يفركه و ينزله من المنخل الشّغر و يغسله بالماء مرّات حتى يصفو اللباب و يبلغ غاية انتفاخه و تزول عند لزوجته و غلظه و رياحه النافخة، و يشربه بما أحبّ من الأشربة أو بسكر طبرزد[۴۸۰]، و منهم من يحلّه فى الماء و يشربه من غير إنقاع و لا غسل. و الضرب الأول منهما أقلّ غذاء و أفضل لأن الدم المتولّد عنه دم محمود مبرد[۴۸۱] للأبدان مرطّب لها بعيد من توليد السّدد، من قبل أن رياحه و لزوجته قد زالت عنه فى إنقاعه و غسله، و اكتسب رطوبة و برودة، و انتقل من ثقل الأرضية و غلظها إلى لطافة الهوائية و خفّتها.

و الدليل على ذلك: أن يطفو و يعوم فى الماء و لا يرسب، و بخاسة متى كان من حنطة رخوة لم تستقصى نخالتها.

و لذلك أجمعت الأوائل على أن كل غذاء يتّخذ من الحنطة يفيد البدن سخونة خلا اللباب الجاف المغسول بالماء مرات، فإنه يفيد البدن برودة و رطوبة. و لذلك صيّر جالينوس قوته قريبة من قوة النّشاستج[۴۸۲].

قال إسحاق: إن جالينوس إنّما صيّر قوّة هذا اللباب قريبة[۴۸۳] من قوّة النشاستج فى التبريد فقط، لا فى الغلظ و اللطافة لأن بينهما فى ذلك فرقا بيّنا، من قبل أن اللباب فى طبيعته لطيف رطب[۴۸۴] سريع الانهضام. و النشاستج فى طبيعته جاف لازوق[۴۸۵] بطيء الانهضام. و أمّا اللباب المستعمل من غير إنقاع و لا غسل، فإنّ فيه نفخا و قراقر و توليد ...[۴۸۶] إلّا أنّ ذلك فيه أقلّ منه فى الخبز الذى يشتمل عليه البرد على ظاهره و باطنه، لأن ذلك أغلظ و أعسر انهضاما و أكثر رياحا و نفخا.

و أمّا الخبز اليابس الجاف، فإن فيه هشاشة و سخافة لعدمه الرطوبة أصلا. و لذلك صار منشفا لرطوبات المعدة وقتا طويلا قبل أن ينحلّ و يعمل فيه الهضم. و لهذا أيضا صار مولّدا للعطش مجففا لرطوبة الثفل، حابسا للبطن، و ذلك لجهتين: إحداهما: كثرة ما يحتاج من الرطوبة ليبتلّ بها، و الثانية:

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۰۲

نشفه لرطوبة المعدة إلّا أن يحتال له من خارج بحيلة يكتسب بها رطوبة و ليانة مثل أن ينقع فى الماء وقتا طويلا حتى يبتلّ جيدا و يغسل بالماء مرّات كثيرة، فيكفى الطبيعة مؤونة التعب فيه باطنا، و يجود هضمه و يولّد غذاء محمودا.

و قد يختلف الخبز فى طبيعته و غذائه على حسب ما يداخله و يخلط معه من الأبازير و غيرها.

و ذلك أن من الخبز ما ينثر عليه السمسم، و منه ما ينثر عليه الكمّون و الرازيانج و الأنيسون[۴۸۷]. و منه ما ينثر عليه الشونيز[۴۸۸]، و منه ما ينثر عليه الخشخاش. فما ينثر عليه السمسم، كان عسير الانهضام للزوجة السمسم و دهنيّته إلّا أنه إذا انهضم كان غذاؤه كثيرا. و ما نثر عليه الكمون جفّف تجفيفا باعتدال و قوة، و منع من النفخ و القراقر و خلّل الرياح. و كذلك يفعل الرازيانج و الأنيسون، غير أن الرازيانج و الأنيسون أذكى رائحة و أعطر و أطيب طعما و ألذّ. و لذلك صارت الطبيعة تقبل منهما ما لا تقبله من غيرهما. و لهذه الجهة صار فعلهما أقوى و أظهر تأثيرا و أكثر تخليلا للرياح و إخراجها بالجشاء، و أما الخبز الذى ينثر عليه الشونيز، فإنه يجفّف تجفيفا قويا و يفنى الرطوبات. و الخبز الذى ينثر عليه الخشخاش يجلب النوم و يزيد فى اللبن و لا سيما إذا كان معه بزر رازيانج.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۰۳

فيما يعين على هضم الطعام الغليظ البطىء الانهضام

و ممّا يعين على هضم الأغذية الغليظة اللزجة، أن يتعب صاحبها قبل استعمالها تعبا معتدلا، ثم يغسل بدنه بعد ذلك من وسخ العرق بماء بارد إن كان الزمان صيفا أو قريبا من مزاج الصيف، أو بماء حار إن كان الزمان شتاء أو قريبا من مزاج الشتاء، ثم يستريح قليلا قليلا و يتناول من الغذاء بقدر، و يتحرك برفق حركة يسيرة على أشياء ليّنة تنخفض من تحت قدميه و يبطئان لينحدر الطعام إلى قعر المعدة، و لا يتحرك على أشياء يابسة صلبة، فينزع الطعام و يهيجه إلى الخروج من المعدة قبل تمام هضمه، ثم ينام على جانبه الأيسر ليسخن بالنوم عليه و تعتدل حرارته مع حرارة الجانب الأيمن، لحاجة الجانب الأيسر إلى ذلك لضعف حرارته بالطبع، لمجاورته الطحال الذى هو مسكن المرّة السوداء.

و أمّا الجانب الأيمن، فلمجاورته للكبد و المرارة، صار أسخن بالطبع. و لذلك استغنى عن اكتساب حرارة بحيلة أو بتدبير. فإن كان الأسهل عليه الاستلقاء على الظهر فلا بأس لأن الحرارة عند النوم على الظهر تنتشر فى الجانبين جميعا، و إن كان النوم على الجانب الأيسر أفضل، من قبل أن الحرارة و إن كانت عند النوم على الظهر تنتشر فى الجانبين جميعا، فإنها تكون فى الجانب الأيمن أقوى لزيادة حرارته على الجانب الأيسر بالطبع.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۰۴

القول فيما يتخذ من الحنطة بعد الخبز

قد يتّخذ من الحنطة ضروب كثيرة نغتذى بها مثل الهريسة و القطايف و الأخبطة و ما شاكل ذلك ممّا لا يجب إغفاله و ترك الكلام فيه و الإبانة[۴۸۹] عنه. و أنا أذكر من ذلك قولا كليّا دالّا على فعلها و انفعالها فى الجملة، قبل الكلام فى كل واحد منها على الانفراد.

فأقول: إن جميع هذه الأغذية التى قدّمنا ذكرها و ما شاكلها، فإنها فى الجملة تولّد خلطا غليظا لزجا بطىء الانهضام مولدا[۴۹۰] للسّدد فى مجارى الغذاء و جداول الكبد مغلظا للطحال و بخاصة متى وافى الطحال فى نفسه ضعيفا، و مولّدا[۴۹۱] للحصى و الحجارة فى الكلى و لا سيّما إذا وافى فى الكلى حرارة عرضية زائدة خارجة عن الطباع، و اتفق أن تكون مجارى الكلى ضيقة بالطبع. فإن لم تستعمل شيئا من هذه الأغذية بالغسل، صارت قوته مركبة مختلفة، لما فى الغسل من قوة الجلى و التلطيف لكلّ ما لقى.

و لهذه الجهة صار كلّ ما زيد فى غسل هذه الأطعمة و أحكم إنضاجها، كان أقلّ لإبطائها و أسرع لانحدارها، و ولّدت دما متوسطا بين الغلظ و اللطافة، و قلّ إضرارها للكبد و الطحال إذا وافتهما صحيحتين لا سدد فيهما. فأما إن وافت سدّة فيهما قد تقدمت، أو كان فيهما حبسا، لم يكن إضرارها بهما دون إضرارها إذا كانت بغير غسل. بل ربّما كانت مضرّتها إذا كانت معها الغسل أكثر كثيرا، لأن الأعضاء لالتذاذها بالغسل، تقبل منها أكثر من مقدار القوة على هضمه، فيكون ذلك سببا لعظم البلّية و أعظم لضررها إذا اتخذت من دقيق علك لازوق كثير[۴۹۲] اللزوجة قليل النخالة لأنّه[۴۹۳] يلزق بأفواه العروق الدقائق و يسدّها، و يمنع من نفوذ الغذاء فيها.

و إذا صار إلى مثل هذه الحال، لم يكن بدّ من أن يحسّ الإنسان فى العضو الذى نالته الآفة

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۰۵

بثقل يعسر برءه، و يفتقر إلى معونة الأدوية الملطّفة للفضول المفتّحة للسدد و الأغذية. و لذلك و كثير ما يعرض من هذه الأغذية التى قدّمنا ذكرها الأوجاع التى تعرض للرّجلين و اليدين المعروفة بالنّقرس[۴۹۴] إذا كانت اليدان و الرّجلان ضعيفة بالطبع سريعة القبول للموادّ المنصبّة إليها.

و إذا أتينا على فعل هذه الأغذية و انفعالها فى الجملة، فلنذكر الآن ما يختصّ كل واحد منها و ينفرد به دون غيره. و نصيّر ابتداء كلامنا فى القول فى الهريسة إذ كانت أغذاها و أكثرها ملاءمة للطباع، و باللّه تعالى توفيقنا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۰۶

القول فى الهريسة

أمّا الهريسة فإنها فى طبيعتها غليظة بطيئة الانهضام. فإذا انهضمت ولّدت دما يقرب من الرطوبة و اللزوجة، و غذّت غذاء كثيرا لأنها معمولة من نوعين فاضلين ملائمين لطبيعة الإنسان و هما: الحنطة و اللحم. و لذلك صارت أفضل ما يستعمل من الحنطة بعد الخبز المحكم الصنعة. و لهذه الجهة صارت موافقة لمن نقص لحمه و نحف بدنه و جفّ، و احتاج إلى زيادة فى لحمه بعد أن يكون سليما من الحمّى، و إن كانت غير ضارة بالناقهين من الأمراض إذا كان هضمهم قويّا و معدهم نقيّة من الفضول.

و كذلك أصحاب الحمّيات المتطاولة، فإنها غير ضارة بهم إذا أخذوا منها بقدر، و لم يكن بهم عفونة و لا برد. فإن كان بهم عفونة أو برد كانت من أضرّ الأشياء بهم.

و من أفضل ما يستعان به على تلطيف غلظها و سرعة انحدارها و سرعة انهضامها، اتخاذها من حنطة بيضاء خفيفة رخوة قليلة اللباب مع صدور الدجاج و الفراريج و لحومها و أجنحتها و أجنحة الإوز بعد أن ينعم طبخها و يطاول لبثها على النار، و تشاط دائما و تحرّك الحين بعد الحين بعود شبتّ[۴۹۵]، و يلقى زيتها و ملحها فى أوّل طبخها، و تؤكل بالمرى و الفلفل و الدّارصينى[۴۹۶] و شىء من زنجبيل. فإن ألقى فيها شىء من عسل، أزال عنها أكثر لزوجتها و أحدث فيها سرعة انهضام و زاد فى جليها و قلّ إضرارها بالكبد و الطحال، إلّا أن يكون قد تقدّم فيهما سدّة قبل ذلك. و إن كان ذلك، لم يكن إضرار الهريسة بالعسل دون إضرارها بغير عسل. و إن أمكن تزبيب الحنطة و هى طرية فى سنبلها بالفوذنج النهرى و النعنع، كان أقلّ لغلظها و أسرع لانهضامها. و قد ينبغى أن نحذر استعمالها بشىء من السمن أو اللبن، فإنّ ذلك ممّا يزيد فى غلظها و لزوجتها و بعد انهضامها و بخاصة السمن لعدمه مائية اللبن التى فى الزّبد.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۰۷

القول فى الاطرية

أمّا الإطرية فغليظة لزجة بطيئة الانهضام و الانحدار، تعقل البطن و تسدّ مجارى الكبد و تغلظ الطحال الضعيف، و تولّد الحجارة فى الكلى و المثانة لأنها معمولة من عجين فطير، و كل عجين لا يكون فيه خمير و لا ملح و لا يخمر تخميرا محكما[۴۹۷] و يخبز فى نار معتدلة، فليس سريع الانهضام، إلّا أنها إذا انهضمت و صارت إلى الدم، غذّت غذاء كثيرا لغلظ الدم المتولّد منها، و لزوجته. و إذا طبخت اكتسبت رطوبة من الماء و صار مزاجها حارا رطبا، إلّا أن رطوبتها أكثر من حرارتها. و لذلك صارت[۴۹۸] مليّنة للصدر نافعة من السعال و أوجاع الرئة المتولّدة عن الحرارة و اليبوسة. و إذا طبخت مع الرّجلة و البقلة اليمانية أو القطف و القرع، نفعت من نفث الدم. و قد يستعملها الأصحاء كثيرا بدهن اللوز أو بالزيت الأنفاق و الملح و الفلفل و لحوم الدجاج، فيكون انهضامها و انحدارها أسرع

منها إذا اتخذت باللحم وحده، لأن جميع ما ذكرنا زائد[۴۹۹] فى انحدارها. و ينبغى لأكلها، إذا سلم من السعال و نفث الدم، (أن) يتناول بعقبها النعنع و الصعتر و الفوذنج و يشرب عليها نبيذا مصرّفا[۵۰۰] أو عسلا مطبوخا بالأفاوى العطرية، أو يأكل زنجبيلا مربّى.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۰۸

القول فى السميذ و الجشيش المطبوخين

أما السميذ و الجشيش[۵۰۱] فإنهما إذا طبخا باللّبن، ولّدا[۵۰۲] دما محمودا حسنا كثير التغذية من غير إضرار، إلّا أن يدمن استعمالهما، فيولّدا سدّة فى الكبد و غلظا فى الطحال و حجارة فى الكلى و المثانة، و لا سيما متى وافت مزاج الكلى حارا، إمّا بالطبع و إمّا بالعرض، من قبل أن كل مزاج حار إذا وافى رطوبة لزجة، فلا بدّ للحرارة مما تطبخ اللزوجة و تحجّرها، و بخاصة متى كانت مجارى الكلى ضيقة بالطبع، لأن الغذاء اللزج يبطئ فيها لغلظه و يولّد سددا. و لذلك تتمكن الحرارة منه و تحجّره. و ممّا ينتفع به هى[۵۰۳] النخالة إلى مثل هذه الحال مخالفة لمزاج الحار أصلا. و ينبغى أن نعلم أن هذه الأطعمة، أعنى السميذ و الجشيش حسنة الغذاء جدا، تولّد دما محمودا إلّا أن يدمن استعمالها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۰۹

القول فى الأخبصة و غيرها مما يتخذ من الدقيق و العسل و الزيت أو غيره من الادهان

أمّا جميع الأخبصة و سائر ما يتّخذ من الدقيق و العسل و الدهن، فعسيرة الانهضام جدا، بعيدة الانحدار، سريعة الاستحالة إلى الفساد فى المعدة، تولّد دما غليظا و سددا فى مجارى الكبد و غلظا فى الطحال و حجارة فى الكلى و المثانة. فأمّا بعد انحدارها و عسر انهضامها، فلأن الدقيق و الزيت إذا اجتمعا كانا عسيرىّ الانهضام بالطبع، لأن الدقيق فى نفسه غليظ علك[۵۰۴]، فإذا مازجته الدهنية و اللزوجة، و عملت حرارة النار فيه، ازداد غلظا و عسر انهضامه جدا.

و أما العسل فإنه، و إن كان سريع الانحدار لجلائه و تنقيته، فإنه[۵۰۵] إذا طبخ زال عنه أكثر ذلك لما يكتسبه من النار من الجفاف و الغلظ. و لذلك وجب أن تتغير أفعال هذه الطعوم بحسب اختلاف طبيعتها، من قبل أنها إذا طبخت طبخا بليغا حتى ينضج الدقيق نضجا تاما يلطف غلظه و تزول عنه أكثر علوكته، فسد الزيت و العسل، و زال عن العسل لطافته و جلاؤه، و إن لم يبالغ فى الطبخ بقى الدقيق نيّا كثير العلوكة و اللزوجة. و أعظم هذه الأطعمة ضررا ما يتخذ منها بدقيق قوىّ[۵۰۶] اللزوجة قليل النخالة لأنه أعون على توليد السّدد لالتزاقه بأفواه العروق الدّقاق. و لذلك صارت هذه الأطعمة من أخصّ الأشياء بالإضرار للكبد و الطحال و الكلى. و أمّا الصدر و الرئة فغير مضرّة بهما.[۵۰۷]

الأغذية و الأدوية ؛ ص۲۰۹

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۱۰

القول فى القطايف

أمّا القطايف فكثيرة اللزوجة جدا مضرّة بالكبد و الطحال و الكلى، لأنها تولّد فى عروقها سددا، و تسدّ المنافس التى ينفذ منها الغذاء من المعاء إلى الكبد. فإذا انهضمت ولّدت غذاء بلغمانيا من جنس الخام، إلّا أنها إذا استعملت بالعسل، دفع بعض ضررها لجلائه و تلطيفه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۱۱

القول فی الزلابیة

أمّا الزلابیة فنوعان: أحدهما یسمی بالیونانیة لیارابا، و الآخر هو المسمی بالزلابیة علی الحقیقة، و مزاجهما جمیعا بطیئا الانهضام، مضرّان بالکبد و الطحال و الکلی إضرارا قویا، و ذلک لجهتین:

إحداهما: غلظ الزیت و لزوجته و بخاصة إذا کان مقلوّا. و الثانیة: لزوجة الدقیق و علوکته و بخاصة إذا قلی فی الزیت لأنه یزداد غلظا، و یصیر بمنزلة الجلود التی قد نالها الماء. و لذلک صار مولّدا فی بطون المدمنین علیه بلغما غلیظا منعقدا و یسدّ أفواه العروق و المنافذ التی ینفذ فیها الغذاء إلی الکبد حتی أنه کثیرا ما یعرض من ذلک فی المعاء أمراض یعسر برؤها جدا، بل لا تزول و لا تتحرک حین یضطر أصحابها إلی النفوذ بالأدویة الملطّفة للفضول و الأغذیة و الأشربة الکذلک. و من أفضل ما استعین به علی تلطیف غلظها، اتخاذها من حنطة بیضاء رخوة خفیفة الوزن کثیرة النخالة قلیلة اللباب. و تستعمل بالعسل لأن العسل یلطّف ما یلقاه من الفضول. فإذا استعمل الزلابیة بالعسل، تولّد بینهما قوة مرکّبة من لطافة العسل و غلظ الدقیق و الزیت، و قلّ إضرارها بالکبد و الطحال و الکلی، إلّا أن یکون قد تقدّم فی هذه الأعضاء سدّة أو غلظ قبل ذلک، لأنه إن کان قد نفذ من ذلک، لم یکن إضرار الزلابیة مع العسل، بدون[۵۰۸] إضرارها إذا أخذت بغیر عسل، بل یکون إضرارها بالعسل أکثر کثیرا. من قبل أنّ حاسّة الأعضاء تستلذّها لعذوبة العسل و تجتذب منها مقدارا أکثر من لطافة فعل العسل فی تلطیفه و قوة الطبیعة علی هضمه. و ذلک أنّ فعل العسل فی تلطیفه و قوّة غلظ الأغذیة مع غیر الزلابیة أقوی و أکثر منه مع الزلابیة، لما یخالطه من غلظ الدقیق المقلوّ بالزیت. و أردأ ما یستعمل من الدقیق المقلوّ بالزیت علی ما بیّنا و أوضحنا.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۱۲

القول فی النشاستج

أمّا النشاستج[۵۰۹] فهو فی طبیعته بارد یابس. و الدلیل علی برودته حموضته الیسیرة التی فیه.

و الدلیل علی یبسه هشاشة جرمه و سخافته و سرعة تفتیته. إلّا أنّه غلیظ بطیء الانحدار علی المعدة و المعاء، قلیل الاستمراء. فإذا انهضم ولّد دما لیس بالردیء. و الغذاء المتولّد عنه لزج لازوق. و لذلک صار ملینا للمواضع الخشنة من الصدر و الرئة مغرّ لما فیهما من السّحوج[۵۱۰] و ملینا[۵۱۱] للطبیعة تلیینا معتدلا، و إن کان دون الحنطة المهروسة المطبوخة، لأن الحنطة المطبوخة أکثر تلیینا للطبیعة و أغذی للبدن. و ما ینال البدن من غذاء النشاستج بالإضافة إلی غذاء الحنطة یسیر جدا حتی أنه أقل غذاء من اللباب المغسول بالماء، و ذلک لجهتین: إحداهما: أن لیس فی النشاستج من اللذاذة ما فی الخبز المغسول، و الأخری[۵۱۲]: أن اللباب أکثر رطوبة بالطبع، و لما یکتسب من رطوبة الماء، و إن کان النشاستج أیضا إذا طبخ بالماء أکسبه الماء رطوبته.

و قد یتخذ النشاستج علی ضروب من الصنعة فیحدث له أفاعیل کثیرة لصنوف من العلل. و ذلک أن منه ما یتخذ مفردا مطبوخا بالسکر و اللوز المقشّر من قشرته، و منه ما یتخذ مع العدس، و منه ما یتخذ مع السمیذ. و أمّا المستعمل منه مفردا مطبوخا بالسکر و اللوز، فهو المعروف النافع من السعال الیابس و الرطوبات الرقیقة المائیة المنحدرة من الرأس إلی الصدر و الرئة، و ذلک لجهتین:

إحداهما: أنه بلزوجته یغلّظ الرطوبة المنحدرة من الرأس حتی یمکّن الهواء أن یحملها و یخرجها بالنفث بسهولة، و الثانیة[۵۱۳]:

أن یغرّی منافس الصدر و الرئة و مسامها حتی یلزق الرطوبة و یتبرأ منها و یحرق الهواء و ینحدر منه إن کانت رقیقة سیالة، أو یعوم علی الهواء، أو یخرج بالنفث بسرعة، إن کان قد اکتسب من غلظ النشاستج ما

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۱۳

یمکّن الهواء أن یحملها و یخرجها بالنفث.

و من الواجب على من أراد استعمال هذا الحسو المعروف بالحريرة أن يثبت فى طبخه، و يحذر استعماله قبل تمام نضجه و لا سيّما إذا كان معمولا من حنطة زرقاء رزينة صلبة كثيرة اللباب قليلة القشر و النخالة، لأنّه كثيرا ما يغرّ صانعه حتى يتوهم أنه قد نضج و هو بعد لم يستكمل نضجه، فيصير للمستعمل له مضرّة بيّنة جدا، من قبل أنه إذا لم يكمل هضمه خارجا و يلطف، لم يقبل الهضم فى المعدة باطنا لغلظه و كثرة لزوجته. فمن أراد إحكام عمله و إتقان صنعته و إزالة غلظه، فليلقى[۵۱۴] على كل أوقية منه أربعين أوقية ماء عذب و يذيبه فيه حسنا، و يصفّيه و يحمله على نار ليّنة، و يطبخه حتى يصير بمنزلة الشمع المذاب، ثم يلقى فيه شيئا[۵۱۵] من ملح مسحوق و يحرّكه حتى يذوب الملح و يصفّيه و يستعمله بلوز مقشر من قشره و سكر. فإذا كان قصد المستعمل التبريد أكثر من الجلى، جعل السكر الذى يستعمله معه سكر طبرزد. و إن كان قصده للجلى أكثر، جعل السكّر سكّرا سليمانيا أو فانيدا أو عسلا منزوع الرغوة. فإن احتاج أن يلقى فيه شيئا من زيت أو غيره من الأدهان الموافقة لمزاج المستعمل له، و للغلّ[۵۱۶] التى يقصد تبريدها، لم يضرّ ذلك و لم يمتنع من سرعة نضجه. إلّا أنه يجب أن يلقى فيه من أوّل طبخه لينضج مع نضجه كاملا.

و أمّا ما يتخذ بالعدس فنافع من الإسهال المرى و سحوج الأمعاء و نفث الدم إذا عمل هذا المثال: يؤخذ من العدس المقشّر من قشره جزء واحد و يغسل بالماء مرّات و يعرك[۵۱۷] فى الماء كل مرّة عركا بليغا حتى يزول عنه و سخه و تبيّض رغوته و يقلّ زبده، ثم يصيّر فى قدر نظيفة و يلقى عليه عشرة أمثال ماء عذب، و يجعل على نار جمر ليّنة. و يؤخذ من النشاستج جزء يسير و يلقى عليه مثل وزنه أربعين مرة ماء عذب و يداف[۵۱۸] فيه جيدا و يصفّى و يحمل بماء حار و يلقى على النشاستج، و يطبخ الجميع حتى يصير بمنزلة الشمع المداف، ثم يلقى عليهما شىء من ملح مسحوق و يحرّك حتى يذوب الملح و يصفّى. و يستعمل فى نفث الدم و الإسهال المرى و سحوج المعاء و قروحها. و أمّا ما يستعمل منه مع السميذ، فيغذو غذاء حسنا، و يزيد فى اللحم و يليّن الأعضاء و يولّد دما مركّبا من قوتين ممتزجتين، حرارة السميذ و برودة النشاستج. إلّا أنه يجب على كل من كان فى كبده أو طحاله أو كلاه سدّة أو دمل أن يتوقّى الإكثار منه، لأنه مخصوص بالزيادة فى ذلك لغلظ السميذ و لزوجة النشاستج.

و لذلك صار كثيرا ما يورث المدمنين عليه دملا فى الكلى و حصى فى المثانة و بخاصّية إذا وافى حرارة الكلى زائدة، إمّا طبعا من البنية و إمّا عرضا مكتسبا. و قد ينفع النشاستج أيضا من سيلان المواد المنحلّ إلى العينين، و من القروح العارضة فيها إذا خلط مع أدوية العين النافعة فى مثل ذلك.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۱۴

القول فى الشيلم و هو الزّوان

الشيلم: هو قمح مضروب ينبت بين القمح فى السنين الجدبة الفاسدة الهواء القليلة المطر.

و لذلك صارت له قوة حارة سمية تقرب من الأدوية الحادة الحرّيفة. و لذلك صار يهوّس[۵۱۹] و يسكر و يفعل فعل أصول السّوس، و إن كان فعله فى ذلك أقوى لأن ليس فيه لطافة أصل السّوس. فإذا استعمل على سبيل الدواء، خلط معه سويق[۵۲۰] و مرّ و كندر[۵۲۱] و زعفران، و تبخّر به النساء لفتح أرحامهنّ و جلب الحبل.

و إذا طبخ بكبريت فى غير محرق و لا مطبوخ، و عجن بخلّ، نفع من القوابن[۵۲۲] الرديئة و البرص. و إذا استخرج دهنه و طلى على القوابن، كان فعله أقوى من فعل دهن الحنطة السليمة التامة. و إذا طبخ بشراب و زبل حمام و بزر كتّان، حلّل الأورام و الخنازير[۵۲۳]- و فى نسخة أخرى بدل زبل الحمام زبل الحمار- و إذا طبخ مع قشر الفجل و حمل على القروح الخبيثة نقّى عفونتها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۱۵

القول فى الخندروس و هو الذى يعمل منه سويق السلت

قال جالینوس فی تفسیره لکتاب «أفیدیمیا»[۵۲۴]: أن الخندروس هو شعیر رومی. و قال فی کتاب «العقاقیر البسیطهٔ»: أنه حبّ مزاجه شبیه[۵۲۵] بمزاج الحنطهٔ. و غذاؤه شبیه[۵۲۶] بغذائها فی الجودهٔ، إلّا أنه أشدّ لزوجهٔ منها. و لذلک صار غذاؤه أکثر، و تغریته للصدر أزید، و مقاومته لحموضهٔ الخلّ و ملوحهٔ ماء البحر و ما شاکلهما من الأشیاء المجففهٔ تجفیفا قویا و إبطاله لفعلها، أقوی و أشدّ.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۲۱۶

القول فی الشعیر

أمّا الشعیر فبارد یابس فی الدرجهٔ الأولی، له لطافهٔ و تخلیل مع جلاء یسیر، إلّا أنه یجفف تجفیفا أکثر من تجفیف الباقلی بیسیر. و لذلک صار غذاؤه أحمد من غذاء الباقلی فی خلّهٔ واحدهٔ لأنه معرّی من تولید النفخ إذا أحکم صنعته و إنضاجه. و الباقلی فلیس کذلک لأنه لزیادهٔ رطوبته، صار تولیده للنفخ خاصهٔ فیه غیر مفارقهٔ[۵۲۷] له و لا زائلهٔ عنه کیف کان طبخه و علی أیّ وجه کان استعماله، لأن جوهره أغلظ من جوهر الشعیر و أکثر رطوبهٔ. و لذلک صار غذاؤه أکثر من غذاء الشعیر بالعرض لا بالطبع، من قبل أنه لغلظه و بعد انحلاله من الأعضاء، یقوم لها مقام الکثیر من الغذاء.

و الشعیر، فجوهره و غذاؤه، و إن کان أکثر من جوهر الباقلی و غذائه، فإنه للطافته[۵۲۸] و سرعهٔ انحلاله من الأعضاء، یقوم لها مقام الیسیر من الغذاء، لأن الأعضاء تخلو منه بسرعهٔ لقلّهٔ لبثه فیها، فیفتقر إلی غذاء غیره من قرب. و لجالینوس فی هذا فصل قال فیه: إن الغذاء المتولّد من الشعیر دون الغذاء المتولّد عن الحنطهٔ و الأرز. و أمّا روفس فقال: إن الحنطهٔ و الشعیر أغذی الحبوب و أحمدها دما، إلّا أن الحنطهٔ أغذی من الشعیر و أقوی و أبعد انهضاما، و الشعیر أقلّ غذاء و ألطف و أسرع انهضاما لقلّهٔ لزوجته و علوکته و کثرهٔ نخالته و قشوره.

و لعلّ ظانّا یظن أنّ بین القولین اختلاف فی المعنی، کما بینهما اختلاف فی القول. و الأمر لیس کذلک، لأن غرضهما جمیعا واحد، و اتفاقهما علی معنی واحد. غیر أن جالینوس تکلم من حیث ما هو لها بالعرض، و روفس من حیث ما هو لها بالجوهر و الطبع. و ذلک أنّا إذا أضفنا غذاء الأرز و الشعیر إلی ما هو لهما بالعرض، وجدنا الأرز أکثر غذاء لغلظه و طول لبثه فی الأعضاء و بعد انحلاله منها، و لطافهٔ الشعیر و سرعهٔ انهضامه و قلّهٔ لبثه فی الأعضاء و قرب انحلاله منها. و ذلک أنّ فی الشعیر قوهٔ یجلو بها، و یلطّف و یخلل. و یستدلّ علی ذلک من عذوبته و قلّهٔ لزوجته و کثرهٔ قشره و نخالته. و قد بیّنّا مرارا أن

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۲۱۷

النّخال أسخن بالطبع و أکثر تخلیلا و أقوی جلاء، و الدقیق أقلّ إسخانا[۵۲۹] و أکثر غذاء، ذلک لجفاف النخال و استحصافه و لزوجهٔ الدقیق و علوکته. و لهذا صار الشعیر إذا طبخ بقشره کان أکثر جلاء و إطلاقا للبطن و أقل تبریدا و تغذیهٔ. و إذا طبخ بغیر قشره، کان أکثر تبریدا و تغذیهٔ و أقلّ جلاء و إطلاقا للبطن.

و لجالینوس فی الشعیر و الباقلی[۵۳۰] قول قال فیهما علی سبیل الدواء: إنّ الشعیر و الباقلی لمّا کانا قلیلی الانحراف عن المزاج المعتدل، صار أکثر الناس یستعملهما[۵۳۱] فی أشیاء کثیرهٔ علی سبیل الدواء، کاستعمال الشمع و الدّهن، من قبل أن الأغذیهٔ التی سبیلها سبیل الشعیر و الباقلی تخلط کثیرا مع الأغذیهٔ کما یخلط الشمع و الدّهن فی المراهم و الضّمادات.

و قد ینقسم الشعیر فی جوهره و غذائه علی ثلاثهٔ ضروب، من قبل أنّ أنواعه ثلاثهٔ: لأن منه نوع مکتنز رزین أسمر حسن السطح، إذا قشرته وجدت له کثافهٔ و تلزّزا[۵۳۲] دالّا علی کثرهٔ لبابه و جوهره و قلّهٔ قشره و نخالته و بعد انهضامه. و یدل علی ذلک بعد انتفاخه فی الماء إذا طبخ. و منه نوع آخر أبیض ممتلیء خفیف أملس السطح ممتدّ القشر، إذا قشرته رأیت فیه تخلخلا و سخافهٔ تدلّ علی قلّهٔ لبابه و لزوجته و کثرهٔ نخالته و سرعهٔ انهضامه. و یدل علی ذلک أیضا سرعهٔ انتفاخه فی الماء إذا طبخ فیه. و منه نوع ثالث دقیق ضامر، له سطح حسن منسنج قلیل البیاض جدا، دالّ علی أنه لم یستکمل نضجه علی نباته. و لذلک شبّهه الأوائل بالزّوان من القمح. و لهذه

الخصلة صار مذموما جدا لا يصلح لشىء من التغذية. و يدلّ على ذلك أنه لا يفتقع[۵۳۳] فى الماء إذا طبخ و لا يزيد أصلا.
و الأول من هذه الأنواع أفضل لعمل الخبز، لأن فيما يداخله من الخمير و الملح، و ما يلحقه من إحكام الصنعة فى عجنه و عركه و تخميره و إنضاجه بنار معتدلة، ما يزيل عنه أكثر لزوجته و غلظه و يكسبه جودة غذاء و سرعة انهضام. و أمّا النوع الثانى الأبيض السمين الأملس السطح الممتد القشر، فإنه إفضل لعمل الحسو و أحمد، لأنه لسخافته و تخلخله، يداخله الماء بسرعة و يربو و ينتفخ فيه إذا طبخ، فتزول عنه لزوجته و غلظه. و لذلك قال الفاضل أبقراط: إن أفضل الشعير لعمل الكشك، ما كان أبيض ممتد، أملس السطح، ممتدّ القشر سخيف الجسم كثير التخلخل ذكى الرائحة، متوسط بين القديم و الحديث، لأن الحديث فيه رطوبة فضلية زائدة فى لزوجته مانعة من انتفاخه و انحلاله فى الماء إذا طبخ به، لأن الماء لا تداخله لغلظه و رطوبته الجوهرية، و صيّره قحلا جافا عسير الانتفاخ و الانحلال فى الماء إذا طبخ به، لأن الماء لا يداخله لاستحصافه و كثافته.
و لذلك صار أفضل الشعير ما له مدّة صالحة فى موضع جاف غير ندىّ لينشف الهواء رطوبته الفضلية و يجفّفها و يتخلخل جسمه و تقلّ لزوجته، و لا يكون للحسو المتخذ منه لزوجة يعسر بها انهضامه

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۱۸

و يقل جلاؤه و تخليله. و قد يستعمل[۵۳۴] الشعير على ضروب من الصنعة، فتختلف قواه و أفعاله فى البدن حتى أنه ربّما برّد الأبدان و رطّبها، و ربّما أسخنها و جفّفها، و ربما لم يكن له تأثير بيّن فى ترطيب الأبدان و تبريدها. فأمّا ما يتّخذ من الشعير لترطيب الأبدان و تبريدها بالحسو المتخذ منه، و ذلك أن[۵۳۵] الشعير إذا قشر من قشره و طبخ بماء كثير و صفّى و شرب، اكتسب من الماء رطوبة يرطّب بها الأبدان و يبرّدها و يقطع العارض لها.
و أمّا ما يجفّف الأبدان من الشعير، و السويق المتّخذ منه، (ف) لأن السويق المتّخذ منه، من الشعير، يكتسب من النار يبوسة و جفافا، و يجفّف تجفيفا قويا، إلّا أن ينقع فى ماء حار ساعة و يغسل بالماء البارد مرات عداد حتى يربو و ينتفخ غاية الانتفاخ، و ليشرب بماء كثير ليكتسب من الماء برودة و رطوبة يزول بها أكثر تجفيفه المكتسب من الماء، و يقوى على تسكين الحرارة و قطع العطش.
و أمّا ما لا يجفّف من الشعير و لا يرطّب، و الخبز المستعمل منه، فإنه ليس له فعل فى ترطيب الأبدان و لا تجفيفها، من قبل أن الصنعة لم تكسبه رطوبة و لا أفادته يبوسة، لأن الرطوبة التى كان اكتسبها من الماء الذى عجن به، قد أزالتها عنه قوة فعل النار. فهو إذا غير مرطب للأبدان و لا مجفّف لها.
و قد يستعمل حسو الشعير على ضربين: لأن منه ما يستعمل للأصحاء. و منه ما يستعمل للمرضى. و الذى يستعمل منه للأصحاء، فعلى هذا المثال: يؤخذ الشعير فينقع فى ماء عذب وقتا يسيرا، ثم ينحّى من الماء و يصير فى هاون حجر و يجعل معه شىء خشن، إمّا ملح و إمّا غيره و يدقّ حتى ينفشّ[۵۳۶] قشره عنه، و يجفّف و ينشّف بحالته و يؤخذ مقدار الحاجة و يغسل بالماء العذب مرّات كثيرة حتى يتنظّف و يصير فى قدر برام[۵۳۷] و يلقى عليه من الماء لكل كيل منه خمسة[۵۳۸] عشر كيلا، و يغطّى القدر بغطاء و يطيّن الوصل الذى بين الغطاء و بين القدر بعجين أو بغيره، و يطبخ حتى يصير إلى غاية انتفاخه، و يأخذ فى الإنحلال و الذوبان، و ينحّى عنه الغطاء و يحرّك بعود من شبتّ حتى ينحلّ الشعير و يصير هو و الماء شيئا واحدا، و لا يحرّك قبل أن يلين و يسترخى و يقارب النضج كيلا تتكسّر أطرافه الدقاق و يحترق قبل تمام نضجه و يصبر عليه إلى أن يذهب منه أربعة أخماسه و يبقى الخمس، ثم يلقى فيه شىء من ملح مسحوق، و يحرك حتى يذوب الملح و ينزل عن النار و يصفّى و يشرب.
فإن قصد المستعمل له تغذيته للبدن فقط، فيلقى معه فى الابتداء أصل الكرّاث أو عود شبتّ و يطبخهما معه. و إن كان قصده مع تغذية البدن تطفئة الحرارة و تسكينها، ألقى فيه شىء من خلّ. و إن كان قصده الزيادة فى لبن النساء ألقى فيه شىء من بزر الرازيانج.
و إن كان مزاج المستعمل له محرورا،

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۱۹

جعل مع بزر الرازيانج شيئا من بزر الخشخاش الأبيض. و من[۵۳۹] أدمن استعمال ذلك من الناس، لم يضرّه ذلك فى توليد الدم المحمود، و لم يكن مقصّرا عن غذاء الخبز فى الجودة. و أمّا الماء المتّخذ من حسو الشعير للمرضى، فإنه يختلف على ضروب: لأن كل واحد من المرضى يستعمله على حسب حاجته إليه، و ذلك أن من احتاجه لقطع العطش و تسكين حرارة الكبد و التهابها، كان من الأفضل[۵۴۰] أن يتخذه سلاجا[۵۴۱] على هذا المثال: يؤخذ من الشعير المقشّر من قشره جزء و يغسل بالماء مرّات و ينظّف و يلقى عليه من الماء، إذا ألقى فى القدر، الكيل الواحد عشرة أمثاله و يغطى القدر أو يطيّن الوصل بعجين. و تؤخذ قدر أخرى و يلقى فيها من الماء، مثل الماء الذى فى القدر الأولى و يحمل الجميع على النار. و تكون النار التى تحت القدر التى فيها الشعير أقوى، و النار التى تحت القدر الأخرى ألين، ليسخن الماء فقط و يطبخ الشعير حتى يبلغ غاية إنضاجه و يقارب النضج، و ينحّى الغطاء عنه و تنظّف رغوته و يلقى عليه من الماء الذى فى القدر الأخرى قليلا قليلا، مرّة بعد مرّة، و يطبخ حتى لا يبقى من الماءين إلّا الخمس، ثم يلقى فيه شيء من ملح مسحوق و يحرّك حتى يذوب الملح و ينزل عن النار و يصفّى و يشرب.

فإن كان المستعمل له يحتاج، مع تسكينه للحرارة و قطعه العطش، أن تكون له قوة على جلاء ما فى المعدة أكثر، و إدراره للبول أغزر، و إطلاقه للبطن أزيد، فيستعمله بقشره على هذا المثال: يؤخذ الشعير بقشره و يغسل و يعرك فى جوف الماء عركا كثيرا حتى تنكسر أطرافه، و يغسل بالماء مرّات و يصيّر فى قدر و يلقى عليه عشرة أمثاله ماء، و يغطّى بغطاء و يطيّن الوصل بعجين و يحمل على النار حتى يقارب الغليان، و يغلى غليتين أو ثلاثا، و ينحّى ذلك الماء عنه، و يلقى عليه مثل كلّ كيل الماء الأول، ماء حار و يغطّى بغطاء و يطيّن الوصل بعجين و يحمل على النار و يصيّر بالقرب منه مثليّ كلّ الماء الذى على الشعير ماء حار فى قدر أخرى، و يطبخ الشعير حتى يتفطّر و يتشقّق، و ينحّى الغطاء عنه و يلقى عليه من الماء الذى فى القدر الأخرى قليلا قليلا حتى لا يبقى من الماءين إلّا السّدس، ثم يلقى فيه شيء من ملح مسحوق و يحرّك حتى يذوب الملح و ينزل عن النار و يصفّى و يشرب.

فإن كان المستعمل له محتاجا إلى إطلاق بطنه، و كره استعماله بقشره، لما فى القشر من فضل الحرارة و زيادة اليبس، فليأخذ من حسو الشعير السّلاج المحكم الصنعة على ما وصفنا مقدار نصف رطل و يحلّ فيه، و هو حار، من الترنجبين[۵۴۲] الأبيض و البنفسج المربّى، من كلّ واحد أوقيّة و يمرس و يصفّى و يشرب. فإن أراد أن يكون إطلاقه للبطن أقوى، فيطبخ مع الشعير ورق البنفسج اليابس قدر

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۲۰

أوقيّة، و يصفيّه و يحلّ فيه من الترنجبين الأبيض أوقيّة، و يصفّى و يشرب. فإن أراده لأوجاع الصدر و السعال حلّ فيه بنفسج مربّى و شربه. فإن أحبّ أن يكون تليينه للصدر أقوى، طبخ معه سبستان[۵۴۳] و عنّاب و حبّ سفرجل مقشر مسحوق، و حلّ فيه بنفسجا[۵۴۴] مربّى و شربه. فإن أراده لتنقية الفضول الغليظة من صدور المسلولين، طبخ معه سرطان بحرى قد نقّى كل ما فى جوفه ورمى برأسه و رجليه، و يطفّ[۵۴۵] جيدا مع الشعير حتى ينضج ثم يصفّى و يشرب بعسل أو سكّر على حسب مزاج المستعمل له. و إن أراده لتفتيح سدد الكبد و الطحال، طبخ معه قشور أصل الرازيانج و قشور أصول الكرفس و شربه بالسكنجبين، و توقّى العسل و السكّر كيلا تستلذّه حاسة الكبد فتجذب إليها أكثر من مقدار الطاقة على هضمه، فتبقى منه بقيّة فى أفواه العروق الدقاق، فيكون ذلك سببا قويا لتوليد السدد و للزيادة فيها إن كان قد تقدّم حدوثها قبل ذلك. و إن أراده لحبس البطن فيقشره من قشره و يجفّفه و ينشّف نخالته ثم يحمّصه جيدا حتى يحمّر و يطحنه برحى اليد و ينخّله و يأخذ سميذه و جشيشه و يلقى عليه لكلّ كيل خمسة عشر كيلا ماء و يطبخ على مثال ما وصفنا من عمل حسو الشعير الساذج و يصفّى و يشرب.

و قال ديسقوريدوس فى حسو الشعير: إنه مدرّ للبول، جلّاء لما فى المعدة من الفضول الغليظة، إلّا أن نفخا[۵۴۶] يسيرة، بها صار مضرّا للمعدة. و الدليل على جلائه، أنه إذا شربه من كان فى معدته فضل بلغمانى ثم تقيأ بعده، جلا ذلك البلغم و أخرجه بالقيء. و إن أخذ دقيق الشعير و عجن بالماء و حمل على ظاهر البدن أو طلى به الكلف، غسل ظاهر البدن من الأوساخ و نقّى الكلف. ففى هذا دليل على أن كشك الشعير، و إن كان فى منظره لزجا، فإنه فى نفسه غير لازوق و لا ممسك، و لكنه مغرّ فيه جلاء و تنقية للأوساخ و يلتين

الأورام الحارة. و إذا خلط دقيق الشعير بشيء من سفرجل مدقوق و عجنا بخلّ، و عمل منهما ضماد، كان نافعا من الأورام الحادة العارضة من النقرس. و إذا خلط بإكليل الملك[۵۴۷] و بزر خشخاش، سكّن أوجاع الجنب. و إذا طبخ مع التين، حلّل الأورام البلغمانية. و إذا خلط ببزر كتان و حلبة و شيء من سذاب[۵۴۸] و عمل منه ضماد، نفع من النفخ العارضة فى المعاء. و إذا استعمل مع ورق الأس و الشراب و الكمّثرى البرىّ و ثمر العلّيق، و عمل منه ضماد، عقل البطن[۵۴۹]. و إذا طبخ بخلّ ثقيف، و حمل على الجرب المتقرح، أبرأ منه- و فى نسخة أخرى: إذا حمل على البرص-.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۲۱

فى سويق الشعير

أمّا سويق الشعير، فليس له من الفضيلة فى توليد الدم المحمود و حفظ الصحة ما لكشك الشعير، لأن غذاءه يسير جدا مجفّف، و إن كان قد يمكن أن يغذو من[۵۵۰] كان قارا ساكنا لا تعب له و لا رياضة لأن رطوبة بدن الإنسان الذى هذه حاله، تعدّل جفاف الشعير. و أمّا أهل التعب و الرياضة و من كان بدنه جافا قليل الرطوبة، فإنه مقصر عن تغذيتهم كثيرا. و الفرق بين غذاء سويق الشعير و بين غذاء خبز الشعير، كالفرق بين غذاء خبز الشعير و بين غذاء خبز الحنطة، لأن نقصان سويق الشعير عن غذاء خبز الشعير، كنقصان غذاء خبز الشعير عن غذاء خبز الحنطة. و السبب فى نقصان سويق الشعير عن غذاء خبز الشعير ...[۵۵۱] فى كيفيته جافا و هو أيضا مع ذلك قليل الدقيق كثير النخالة، و النخال فى ذاته يابس جاف. و إذا قلى الشعير، ازداد جوهره يبسا و جفافا، و فنيت أكثر رطوبته و قلّت[۵۵۲] تغذيته للبدن، لأن الرطوبة أولى بتغذية البدن من اليبوسة. و السبب فى نقصان غذاء خبز الشعير عن غذاء خبز الحنطة، أن الحنطة فى ذاتها أرطب و أكثر لزوجة و علوكة، و الشعير فى ذاته أجفّ و أميل إلى اليبس. و لذلك صار غذاؤه بالإضافة إلى غذاء القمح أقلّ كثيرا.

و أفضل الشعير لعمل السويق ما كان حديثا، لأن فى الحديث رطوبة فضلية. فإذا قلى اشتغلت النار بالعمل فيها لسيلانها و انقيادها لفعل النار، و بقيت الرطوبة الجوهرية بحالها لانعقادها لفعل النار.

و أمّا الشعير القديم، فإن رطوبته الفضلية قد زالت عنه بدوام فعل الهواء فيه. فإذا قلى و لم تجد النار رطوبة فضلية تشتغل بها عن الرطوبة الجوهرية، لم تجد بدّا من أن تفعل فى الرطوبة الجوهرية و تفنى أكثرها و تصيّره قحلا جافا خارجا عن حدّ ما يغتذى به. و لذلك وجب ألّا يتخذ السويق إلّا من شعير

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۲۲

حديث، و يقلى قليا كيما تبقى رطوبته الجوهرية فيه، و تكون رائحته رائحة ذكية طيّبة.

و قد يستعمل سويق الشعير على ضروب من صنعته، فتظهر منه أفاعيل مختلفة و ذلك أن منه ما يستعمل وحده ساذجا و منه ما يستعمل مع غيره. و ما يستعمل وحده[۵۵۳] يستعمل على ثلاثة ضروب: و ذلك أن منه ما يحلّ بالماء و يشرب من غير أن ينقع و لا يغسل. و ما كان على هذا المثال، كان غذاؤه أكثر، و انهضامه و انحداره أعسر، و توليده للرياح و النفخ أزيد، و إسخانه للأبدان أقوى، و تجفيفه للرطوبات و عقله للبطن أكثر. و منه ما ينقع فى الماء ساعة ثم يغسل بالماء مرات حتى يصير إلى غاية انتفاخه و تزول عنه أكثر رياحه و نفخه، و يبتلّ جرمه و يلين و يكتسب من الماء برودة و رطوبة يقوى بها على تسكين الحرارة و قطع العطش و سرعة الانحدار و تليين الطبيعة. إلّا أن غذاءه يقلّ كثيرا لكثرة ما يتحلّل من جوهره فى الماء الذى يغسل به[۵۵۴]. و منه ما يغسل بالماء مرّات حتى يبلغ غاية انتفاخه ثم ينقع وقتا طويلا و يصفّى و يشرب الماء الذى يصفّى عنه، فيكون تبريده للأبدان أقوى و تسكينه للعطش أكثر و انحداره أسرع و تليينه للبطن أزيد. إلّا أنّ غذاءه يكون قليلا نزرا. و قد يستعمل الناس السويق فى الصيف كثيرا على هذا المثال الذى قدّمنا ذكره لأربع ساعات من النار أو خمس، يقصدون به تسكين الحرارة و قطع العطش.

و أمّا ما يتخذ من السويق مع غيره، فيكون على ضربين: لأنّ منه ما يتخذ مطبوخا، و منه ما يتخذ غير مطبوخ بماء[۵۵۵] و يسير من لبن حليب و خشخاش أبيض محمّص، و يشرب[۵۵۶] لسحوج الأمعاء الحادثة عن حدة المرّة الصفراء، لأنه يسكّن حدّة الفضل الداعى لكثرة القيام[۵۵۷]، و يجلب النوم. إلّا أنّه يجب أن يتوقّى الإكثار منه و بخاصة إذا كان المستعمل له ضعيفا لأنه زائد فى الضعف و سقوط القوة، مانع من درور البول.

و أمّا ما يتّخذ غير مطبوخ، فيستعمل على ثلاثة ضروب: لأن منه ما يؤخذ بالعسل أو بالسكّر، و منه ما يشرب بالشراب، و منه ما يشرب باللبن، و منه[۵۵۸] ما يشرب بالعسل، فإن العسل يفيده حرارة و إسخانا و يزيد فى جلائه و إطلاقه للبطن و يزيل عنه رياحه و نفخه، إلّا أنه يقلّ غذاؤه. و ما يتّخذ بالسكر، فإنه يفعل فعل العسل فى جودة الجلاء و إطلاق البطن و قلّة الرياح و النفخ، إلّا أنه دونه فى الإسخان و قلّة الغذاء. و أمّا الذى يشرب بالشراب، فإنه يكتسب خمرية و عطرية تعينه على نشف رطوبات المعدة و تقوية جرمها و جرم المعاء و يقطع الإسهال الكائن عن ضعف القوة الهاضمة فى المعدة و الكبد جميعا. و أمّا ما

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۲۳

يشرب باللبن، فإنه ما يفعل أفاعيل مختلفة على حسب طبيعة اللبن المستعمل معه، لأن اللبن متى كان من ماعز، كان إطلاقه للبطن أعدل و تغذيته للبدن أحمد. و إن كان اللبن من البقر، كان تبريده للبدن أكثر و إطلاقه أقلّ. و إن كان اللبن من نعاج كانت[۵۵۹] تغذيته للبدن أزيد و إطلاقه للبطن أكثر. و إن كان اللبن لبن لقاح، كان إسخانه للبدن أكثر و إطلاقه للبطن أزيد.

و أمّا خبز الشعير، فقد كنّا بيّنا فيه: أنّ غذاءه أقلّ من غذاء خبز الحنطة لأن لزوجته و غلظه أقلّ من لزوجة الحنطة و علوكتها. و لهذا صار أسرع انهضاما و أسهل انحدارا عن المعدة و المعاء. و إن كان ذلك قد يختلف فيه على حسب اختلاف جوهر الشعير، لأن ما كان منه[۵۶۰] يتّخذ من شعير مكتنز خشن السطح ثقيل الوزن، و منه ما يتّخذ من شعير أبيض ممتلىء خفيف الوزن أملس السطح ممتدّ القشر.

فالذى كان منه متّخذا من شعير مكتنز خشن السطح ثقيل الوزن، كان غذاؤه أكثر و انهضامه أبطأ، ذلك لفضل لزوجته على غيره من الشعير. و ما كان متّخذا من شعير أبيض ممتلىء خفيف الوزن أملس ممتد القشر، كان غذاؤه أقلّ و انهضامه أسرع، ذلك لخفّته و قلّة لزوجته.

و قد يتّخذ من الشعير شراب، كما يتخذ للفقّاع[۵۶۱] إلا أنّه يولّد خلطا رديئا مصدّعا للرأس، مضرّا بالأعضاء و حجب[۵۶۲] الدماغ و الكلى. و كذلك الفقّاع يفعل هذه الأفاعيل، إلّا أنه مدرّ للبول. و إذا أنقع العاج فى الفقّاع، سهل عمل العاج و صنعته.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۲۴

القول فى الارز

قال جالينوس: إن أكثر الناس يستعملون الأرزّ لقطع الإسهال، و ليس فعله ذلك بقوى، لكنه ضعيف لأن الذى فيه من القبض يسير جدا. و أكثر ذلك فى قشره الأحمر الذى يلى جسمه. و لذلك صار الأرز الأحمر أشدّ قبضا و أحبس للبطن من الأبيض. و الأرز فى طبيعته و مزاجه حار فى الدرجة الأولى، يابس فى الثانية. و يستدلّ على حرارته من جهتين: إحداهما: من طبعه، و الأخرى: من تأثيره و فعله.

فأمّا الاستدلال على الحرارة بالطبع ...[۵۶۳] و لذلك صار يجلو جلاء حسنا. و يستدلّ على جلائه بتنقيته لظاهر البدن إذا طلى عليه من خارج. و أمّا الاستدلال على حرارته من تأثيره (ف) لأنّا نجده دائما يحمّى الأبدان للمحرورين و يلهبها. و الغذاء المتولّد عنه ليس بحسن الجوهر، إلّا أنّه بإضافته إلى غذاء الذّرة و الجاورس، كان أكثر تغذية، و إن كان بإضافته إلى الحنطة أقلّ تغذية. و أمّا الشعير فإنه بإضافته إلى الأرزّ بالطبع أقلّ تغذية لكثرة جوهر الشعير و لبابه. و بإضافته إليه بالعرض أكثر تغذية، ذلك لغلظه و بعد انحلاله من

الأعضاء، و لطافة الشعير و سرعة انحلاله.

فأمّا يبس الأرزّ، فيستدلّ عليه من جهتين: إحداهما: من فعله، و الأخرى: من انفعاله. فأمّا من فعله، فإنّا نجده دائما موافقا للجراحات و فى الهواء الرطب و البلدان الكذلك. و أمّا من انفعاله، فإنّا نجده عسير الانهضام فى المعدة بعيد الاستمراء و النفوذ فى العروق من غير لزوجة و لا علوكة. و قد يستعمل على ضروب من الصنعة، فيفعل أفاعيل مختلفة، و ذلك أنّ منه ما يطحن و يطبخ كما يطبخ النشاستج و يستعمل، فيغذو غذاء صالحا. إلّا أنه دون غذاء النشاستج لأنه أقلّ لذاذة. و لذلك صار استمراؤه استمراء النشاستج. و منه ما يطبخ و هو صحيح حتى يتهرّأ و يصير بمنزلة الكشك و يستعمل لمن كان صحيح البدن ممّن يجد لذعا فى معدته و سائر أمعائه، و لمن كان به إسهال من فضول كثيرة الغالب عليها المرار بعد أن يكون صاحبه سليما من الحمّى. فإن أراد مريد أن يزيل عنه تعفّن يبسه و يعدل

الأغذية و الأدوية، ص: ٢٢٥

غذاءه و يكثره، فلينتفعه فى ماء نخال السميذ يوما و ليلة، أو فى لبن حليب، ثم يطبخه بشىء من دهن اللوز الحلو و يستعمله بشىء من سكر طبرزد، فإن ذلك مما يقلّ يبسه و يزيل بعض عقله للبطن، و يحسن غذاؤه و يجوّده و يفيده زيادة فى المنىّ. فإن كره أحد اتخاذه باللبن و أراد أن يزيد فى إطلاقه للبطن، فليصيّر عوضا من اللبن ماء لبّ القرطم المطبوخ.

و من خاصة الأرز أنّ ماءه يدبغ[۵۶۴] المعدة و يجلو جلاء حسنا. و الدليل على ذلك، أنّا نجده ينقّى الجلد من الأوساخ إذا اغتسل به. و إذا طبخ بماء النخال باللبن على ما وصفنا، زاد فى المنىّ زيادة بيّنة.

الأغذية و الأدوية، ص: ٢٢۶

القول فى الجاورس و الدخن

أمّا الجاورس فبارد فى الدرجة الأولى، يابس فى آخر الدرجة الثانية، أو قريب من الثالثة.

و يستدلّ على يبسه من خفّته و تجويف جسمه و قحله. و ذلك أن ليس فيه لدونة و لا لزوجة و لا دسم يجمع بجسمه، إلّا أنّ فيه لطافة يسيرة. و إذا تناوله الإنسان على سبيل الغذاء، كان غذاؤه أقلّ من سائر الحبوب التى يتّخذ منها الخبز، لأن الدم المتولّد عنه قليل جاف[۵۶۵] غير محمود، إلّا أنه ليبسه، صار مقويّا للمعدة و لسائر الأعضاء. و لذلك صار حابسا للبطن. و زعم ديسقوريدوس أنّه يدرّ البول. و إذا قلى و حمل على البطن و هو حار، نفع من المغص. و لما ذكرنا من قلّة غذائه و كثرة قحله و جفافه، وجب أن لا يستعمله من كان محتاجا إلى أن يزيد فى بدنه دما محمودا. و لا يستعمله أيضا إلّا من كان محتاجا إلى أن يبرّد معدته، و يجفّف رطوبتها، و يقوّيها.

و أمّا الدّخن ففى[۵۶۶] منظره شبيه[۵۶۷] بالجاورس و قوته شبيهة بقوته، إلّا أنّه أقلّ غذاء منه و أكثر تجفيفا. و لذلك صار الجاورس فى جميع أحواله أفضل لأنّه ألذّ طعما و ألين جسما و أقلّ فى عسر الانهضام من الدّخن، و الدّخن أقلّ منه غذاء، و أكثر جفافا و قحلا. و لذلك صار أقلّ لذاذة و أعسر انهضاما من الجاورس. إلّا أنّ فعله فى حبس البطن أقوى كثيرا. و قد يتخذ كلّ واحد منهما على ضروب من الصنعة فيختلف فعله و غذاؤه، و إن كان الجاورس أفضل فى كل حال. و ذلك أنّ منه ما يخلط معه دسم أو زيت، و منه ما يطبخ باللبن الحليب، و منه ما يطبخ بماء نخالة السميذ و دهن اللوز. و أفضل ما يستعمل بالدسم و الزيت لأنّ ذلك مما يزيل عنه قحله و يفيده لذاذة و حسن غذاء و سرعة انحدار، إلّا أنه يبطل خاصيته و فعله فى حبس البطن لما يكسبه من الزلق و الليانة. و أمّا ما يطبخ فى اللبن الحليب أو بماء

الأغذية و الأدوية، ص: ٢٢٧

النخال و دهن اللوز، فهو فى صنعته أيضا أفضل و أحمد ممّا يطبخ بالماء وحده. إلّا أن ما يطبخ بماء النخال و دهن اللوز أكثر جلاء و أسرع انحدارا و أطول لبثا فى الأعضاء. و ما يطبخ باللبن فهو ألذّ طعما و أفضل غذاء و أحمد، و إن كانا جميعا يولّدان دما محمودا و

يزيلان فعله فى حبس البطن.

و أمّا ما يطبخ منهما بالماء الساذج، فيكون على ضربين: لأنّ منه ما يطبخ صحيحا بعد أن يقشّر من قشره، و منه ما يطبخ ماؤه الذى يمرس فيه دقيقه فقط. فأمّا ما يطبخ منه صحيحا، فإنه يقشر من قشره و يغسل[۵۶۸] و يلقى على الكيل الواحد خمسة عشر كيلا ماء عذب، و هذا تقدير ديوجانس للماء الذى يصبّ عليه، ثم يطبخ حتى يصير هو و الماء شيئا واحدا[۵۶۹]، و يطيّب بيسير ملح و يستعمل. و ما كان كذلك، كان غليظا عسير الانهضام جدا بعيد القبول للتمشية و الاستحالة، حتى أنه كثيرا ما يثقل على الحاسّة من غير أن يتغيّر تغيّرا حسيّا. و ما كانت هذه حاله، وجب أن تكون له قوة على حبس البطن، لأنه[۵۷۰] يثقل المعدة و يتعبها و يمنعها تخليته من غير أن ينضج و لا ينهضم. و إذا انحدر إلى المعاء أذاها و هيّجها إلى دفعه و إخراجه بسرعة، و زالت عنه خاصة فى حبس البطن.

و أمّا الذى يطبخ منه ماؤه الذى يمرس فيه دقيقه فقط، فهو أن يؤخذ الجاورس أو الدّخن فيقشر من قشره و يطحن طحنا بليغا ناعما، ثم يؤخذ منه جزء، و يلقى عليه عشرة أمثاله ماء حار و يغلى و يحرّك جيدا و يترك حتى يتمكن مرسه و يمرس و يصفّى و يحمل ماؤه على النار و يحرّك دائما حتى ينضج و يصير إلى السّدس و يلقى عليه يسير من ملح محمّص مسحوق، و يحرّك حتى يذوب الملح، و ينزل عن النار و يصفّى و يشرب. و ما كان كذلك، كان ألطف كثيرا و أسرع انهضاما و أقوى على حبس البطن، ذلك لخفّته على القوة و احتمالها له، إلّا أنّ غذاءه يكون أقلّ كثيرا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۲۸

القول فى الباقلى

الباقلى فى طبيعته مائل إلى البرودة، إلّا أنّ أنواعه غير متّفقة فى الرطوبة و اليبوسة، لأن منها ما الغالب عليه الرطوبة، و منها ما الغالب عليه اليبوسة. و ذلك أنّ أنواعه تكون على ضربين: لأنّ منها ما هو رطب طرىّ لم يستكمل نضجه حسنا على نباته. و منها اليابس المستحكم النضج و الجفاف على نباته.

فما لم يستكمل نضجه على نباته، فهو بارد فى وسط الدرجة الأولى، رطب فى آخرها، من قبل أنّ فيه رطوبة فضليّة غليظة لم يكمل انهضامها و انعقادها، و لم تتشبّه بجوهريّة الباقلى. و لذلك صار غذاء هذا النوع من الباقلى أقلّ و أميل إلى الرطوبة الغليظة السريعة الانحدار العسيرة الانهضام. و السبب فى قلّة غذائه أنّ أكثر جوهره يستحيل فضولا ـ لغلاظ رطوبته و فجاجتها، و بعدها من جوهريّة الغذاء. و أمّا سرعة انحداره عن المعدة، فلما فيه من كثرة الرطوبة الفضلية و قوّة الجلاء. و يستدلّ على جلائه من عذوبته، و إن كان ذلك فيه أقلّ من اليابس. و من خاصيّته أنّه يولّد فى كل البدن فضولا غليظة مائلة إلى الرطوبة النافخة الإسفنجيّة، و يحدث رياحا نافخة فى أعلى البطن. و لذلك صار إضراره بالمعدة بيّنا قويا.

و أمّا ما قد استحكم نضجه و جفافه على نباته، فإنه بارد فى أول الدرجة الأولى، يابس فى وسطها، له جوهر قريب من الدم المحمود، لأن الدم المتولّد عنه غير مذموم. و غذاؤه أكثر من غذاء الشعير بالعرض لا بالطبع، و ذلك لجهتين: إحداهما: غلظ جوهره و بعد انحلاله من الأعضاء، و لطافة جوهر الشعير و سرعة انحلاله من الأعضاء. و الثانية: أنه لكثرة رياحه و غلظها، ينفخ اللحم و يزيد فى سعة موضعه، و يفعل فيه فعل الخمير فى العجين. و ذلك أن جسمه سخيف متخلخل الوزن، و لذلك لا يمكن أن يتولّد عنه لحم كثير كثيف ملزّز كما يتولّد من الحنطة و اللحمان و بخاصة لحم الخنزير و الخراف. لكنه يولّد لحما منفوشا منفوخا، و لهذه الجهة صار كثيرا ما يتولّد عنه فى أعلى البطن رياح غليظة نافخة يترقّى منها دائما بخارات متصاعدة إلى الرأس تضرّ بالدماغ، و يولّد أحلاما رديئة فاسدة.

و لما كانت هذه الأفعال فيه طبعا، لم يمكن إزالتها عنه و لو عولج بأصناف العلاج و طبخ غاية الطبخ. و لذلك قال جالينوس: أنّ

الباقلی لو طبخ غایة الطبخ، لم تذهب عنه ریاحه و نفخه کما یذهب

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۲۹

نفخ الشعیر عنه إذا طبخ، لأن الشعیر للطافة جوهره إذا أحکم طبخه، زالت عنه نفخه و ریاحه جملة.

و الباقلی فلغلظ[۵۷۱] جوهره، صار لو عولج بأصناف العلاج، لم تزل عنه ریاحه و نفخه إلّا أنّها تقلّ و تکثر علی حسب ما یلحقه من الصنعة. و سنبیّن ذلک فی استکمالنا هذا الباب إن شاء اللّه و یستدلّ علی غلظ ریاح الباقلی و بعد انحلاله ممّا یعرض لآکله من التمدّد و الازدحام و انتفاخ الجنبین عند استعماله، و إن کان المستعمل له صحیحا.

و لجالینوس فی هذا فصل قال فیه: إنّ من یفقد حاله حتی یقف علی ما یعرض له من اختلاف الحال عند تناول الأطعمة الغلیظة، وقف علی أنّه، عند أکله الباقلی، فی بدنه کلّه تمدّدا یدلّه علی أنّ ریحا[۵۷۲] غلیظة نافخة تهدّد الأعضاء و لا سیّما فیمن لم یعتد أکله، أو من أکله و هو غیر محکم الصنعة.

و له فیه قول آخر: إن الباقلی علی سبیل الغذاء أشد نفخا و أعسر انهضاما، و علی سبیل الدواء معین علی نفث الرطوبات من الصدر و الرئة، لأن فیه من الجلاء شبیه بما فی الشعیر. و لذلک صار غیر مولّد للسّدد و لا یبطئ فی انحداره عن المعدة و سائر البطن، کما تبطیء الأطعمة الغلیظة الفاعلة الجلاء، مثل الجشیش و السمیذ و ما شاکلهما. و یستدلّ علی جلائه من جهتین: إحداهما: عذوبته و قربه من الحلاوة.

و الثانیة: معونته علی نفث الرطوبات من الصدر و الرئة و تنقیته لظاهر البدن إذا طلی علیه من خارج و تلیینه للبشرة. و لذلک صار نافعا من الکلف محلّلا- طلی[۵۷۳] أورام الثدیین و الأنثیین[۵۷۴]. و کثیر[۵۷۵] ممن یحبّ الزینة یکثر الاغتسال به دائما لینقّی بشرته و یحسّن لونها. و کل هذه الفضائل فإنها هی فی جوهره و لبابه الممیّز من قشره. و أمّا قشره، فبعید من ذلک جدا لأن قوّته قابضة لیس فیها شیء من الجلاء. و لذلک صار کثیر[۵۷۶] من الناس یطحنون الباقلی بقشره بالخلّ و یطعمونه لمن کان به إسهال عن ضعف القوة الماسکة التی فی المعاء.

و المختار من الباقلی ما کان عظیما أبیض حدیثا غیر عتیق و لا مأکول[۵۷۷]. و قد یتخذ الباقلی علی ضروب من الصنعة، فتحدث له فی غذائه أفاعیل مختلفة. و ذلک أن منه ما یتّخذ مطبوخا، و منه ما یستعمل مسلوقا، و منه ما یشوی مدفونا فی جوف جمر، و منه ما یقلی علی مقلی أو علی طابق[۵۷۸].

فأفضل الباقلی و أحمده ما کان مطبوخا لأن الماء الذی یطبخ فیه یفیده رطوبة و یلطّف غلظه و یزیل عنه أکثر ریاحه و نفخه و یسرّع انهضامه و انحداره، و لا سیّما إذا سلق بالماء و رمی بمائه الذی سلق فیه، و طبخ بماء ثان، لأن أکثر ریاحه یزول فی الماء الأول، و إن کان ذلک ناقصا من لذاذته و طیب طعمه.

و قد یستعمل هذا الضرب أیضا علی جهتین: لأنّ منه ما یطبخ بقشره، و منه ما یطبخ بغیر قشره. فغلیظ[۵۷۹]

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۳۰

بطیء الانهضام عسیر الانحدار کثیر الریاح و النفخ، لأن عفوصة قشره و قوّة قبضه تمنعه من الانحدار بسرعة. و إذا تعذّر انحداره و لبث وقتا طویلا کثرت ریاحه و نفخه ضرورة.

و أما ما یطبخ بغیر قشره، فیستعمل علی ضربین: لأن منه ما یطبخ صحیحا، و منه ما یطبخ مطحونا. و الذی یطبخ مطحونا یتخذ علی ضربین: لأن منه ما یستعمل وحده ساذجا، و منه ما یستعمل مع الشعیر. و الذی یتخذ وحده فعلی هذا المثال: یؤخذ (من) الباقلی کیل و یلقی علیه من الماء عشرة أمثاله و یطبخ بنار لیّنة حتی یکمل نضجه، ثم یطیّب بشیء من ملح و یستعمل. و ما کان کذلک، کان قلیل النفخ سریع الانهضام. فإن استعمل علی سبیل الحسو، و کان معه ما یسخن مثل الدار فلفل و الزنجبیل و الزیت أو دهن اللوز، کان زائدا فی المنیّ و الباه[۵۸۰] جمیعا، لأن الزیادة فی الباه تحتاج إلی ما اجتمعت فیه ثلاث خصال: أحدها: ما کان غذاؤه کثیرا حسنا

زائد الرطوبة. و الثانية: ما كانت رياحه غير نافخة. و الثالثة: ما كانت حرارته قوية لأن الغذاء الحسن الكثير الرطوبة زائد فى المنيّ، و كثرة الرياح و النفخ زائدة[۵۸۱] فى الإنعاظ لأن الرياح تدخل فى جداول القضيب و ينفخها و يورّمها و تصلّب القضيب، و زيادة الحرارة منه الحرارة الغريزية[۵۸۲]، و يزيد فى الشهوة. و فى الباقلى خلّتان من هذه الثلاث خلال:

أحدها: حسن الغذاء و زيادته، و رطوبته. و الأخرى: كثرة النفخ و الرياح. و إنما يعوزه الحرارة فقط. فإذا خلط معه الزنجبيل و الفلفل و ما شاكلهما من الأشياء المقويّة للحرارة، أفاده ذلك حرارة و كملت فيه الخلال الثلاث[۵۸۳]، و صار دواء جامعا معينا على الجماع.

و أمّا ما يطبخ من الباقلى و من الشعير، فيستعمل على هذا المثال: يؤخذ من دقيق الباقلى جزء و يلقى عليه عشرة أمثاله ماء و يسلق سلقة جيّدة. و يؤخذ من جشيش الشعير جزء و يلقى عليه مثله خمس عشرة[۵۸۴] مرّة و يغطّى و يطيّن الوصل الذى بين الغطاء و القدر بعجين، و يطبخ حتى يلين. و ينزع الغطاء عن القدر و يلقى عليه دقيق الباقلى المسلوق بعد أن يصفّى ماؤه عنه و هو حار قبل أن يبرد، و يطبخا جميعا حتى ينضجا نضجا كاملا و تلقى فى القدر حبّات ملح مسحوق و يحرّك حتى يذوب الملح و يستعمل. و ما كان كذلك، كان غذاؤه أفضل و مزاجه أعدل و انهضامه أسرع و رياحه و نفخه أقلّ.

و أمّا ما يطبخ صحيحا من غير أن يطحن، فيتّخذ على ضربين: أحدهما: يؤخذ من الباقلى المقشر جزء و يلقى عليه من الماء إثنا عشر جزءا، و يطبخ حتى يقارب النضج، و تلقى فيه حبّات ملح و يطبخ حتى يصير بمنزلة العسل الثخين[۵۸۵]. و من الناس من يلقى على كل جزء عشرين جزءا ماء. و ما

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۳۱

استعمل كذلك كان قريبا من الباقلى المطحون المطبوخ، إلّا أنّه أفضل لأنه أقلّ رياحا منه، لزيادة فعل النار فيه و لا سيّما إذا استعمل بالفوذنج و الصعتر و الكمّون. و الثانى: يؤخذ من الباقلى المقشر جزء و ينقع فى ماء عذب إنقاعا بليغا، و ينحّى عنه ذلك الماء و يلقى عليه من الماء مثليه خمس عشرة[۵۸۶] مرّة و يطبخ حتى ينتفخ غاية انتفاخه و ينحّى ذلك الماء عنه أيضا و يلقى عليه ماء حار قد أعدّ له قبل أن يهراق[۵۸۷] الماء عنه و يلقى عليه بسرعة قبل أن يناله الهواء فيغلظه و يمنع من نضجه، و يطبخ مع حبّات من ملح مسلوق، و يحرّك دائما حتى ينطحن و يذوب و يصير هو و الماء شيئا[۵۸۸] واحدا. و ما كان على هذه الصنعة، كان أقلّ أنواع الباقلى رياحا و نفخا و أسرعها انهضاما لأن كثرة رياحه و نفخه قد زالت عنه فى الماء الأول و الثانى، إلّا أنّه يعدم لذّة الباقلى المطبوخ طبخة واحدة.

و أمّا المسلوق من الباقلى، فإنه ينقع بدءا فى ماء عذب ثم ينحّى ذلك الماء عنه و يرشّ عليه فى كل يوم ماء جديد و يغطّى بثياب مبلولة بالماء أياما حتى ينبت[۵۸۹] و ينتفخ غاية انتفاخه، ثم يسلق و يؤكل على ضروب شتّى: لأن منه ما يؤكل بقشره، و منه ما يؤكل بغير قشره. و ما يؤكل بقشره، فأغلظ و أبعد انهضاما و أكثر رياحا و نفخا و قراقر. و ذلك لما فى القشر من الغلظ و الصلابة و كثرة القبض و بعد الانهضام. و ما يؤكل منه بغير قشره، فهو ألطف و أسرع انهضاما و أحمد غذاء إلّا أنّه يستعمل على ضروب: لأن منه ما يؤكل بالماء الذى يسلق به مع شيء من ملح و صعتر و كمّون، و يؤكل بخلّ و كرويا و ملح و صعتر و زيت أنفاق. و منه ما يلقى عليه مرى و صعتر و زيت أنفاق و كرويا و سذاب، إلّا أنّه و إن كان لا يخلو من رياح نافخة، فإن أخذ ما يتخذ منه لإصلاح غذائه، أن يستعمل بمائه الذى سلق به بعد أن يهراق الماء الأول الذى يسلق فيه بدءا، و يسلق بماء ثان[۵۹۰] بشيء من ملح و صعتر و كرويا و سذاب و كمون و زيت أنفاق، لأن ذلك مما يصلح غذاءه و يزيد فى سرعة انهضامه.

و أمّا ما يؤكل منه بالخلّ و الزيت و الصعتر و الكرويا، فإنه أغلظ و أبعد انهضاما، إلّا أنّه أكثر تطفئة و تبريدا و تقوية للمعدة. و أمّا ما يؤكل منه بالمرى و الزيت و الكرويا و السذاب، فأسرع انهضاما و انحدارا، إلّا أنه يعطّش و يولّد دما فيه حدّة. و أمّا ما يشوى من الباقلى، فإنه و إن كان فى ذاته غليظا بطيء الانحدار، فإنه ألطف و أسرع انهضاما[۵۹۱] من المقلى على الطابق لأن النار تباشر جسمه و تلطّف غلظه و تفيده هشاشة و رخاوة و تعينه على حبس البطن، لأنه يحتاج إلى رطوبة كثيرة يبتلّ بها قبل أن ينهضم[۵۹۲].

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۳۲

و لـذلك (فهو) ينشّف رطوبـة المعـدة و يجفّفها. و أمّا المقلى على الطابق، فإنه أبعد انحدارا من المشوى و أعسـر انهضاما، إلّا أنّه أقلّ رياحا و نفخا و بخاصة إذا تقدّم فى إنقاعه بالماء ساعة قبل أن يقلى، لأن النار تفعل فى رطوبته المكتسـبة من الماء لتفنيها رويدا رويدا لبعـدها من جرمه و قلّة مباشـرتها له، فتقلّ لـذلك رياحه و نفخه. و لهـذا السبب، لبثها فيه، و لبعدها منه، صـلّبت جرمه و غلّظته، فبعد انهضامه و عسـر انحداره. فإن ألقى (فيه) بعد كمال نضـجه شـىء من ماء و ملح و كمّون و قليل من فلفل و زنجبيل و صـعتر و فوذنج، زاد ذلك فى قلّة رياحه و نفخه، و أكسبه سرعة انهضام و انحدار.

و ديسـقوريدوس يقول فى البـاقلى: إن البـاقلى الحـديث أردأ للمعـدة من البـاقلى العتيق، لأـن الحـديث أكثر نفخا و رياحا. و إذا خلط بـدقيق الحلبـة و عمـل منه ضـماد، حلّل الأـورام العارضـة فى أصـل الأذن و ما يعرض تحت العين من كمود لون الموضع. و إذا خلط بالورد و الكنـدر[۵۹۳] و بيـاض البيض[۵۹۴]، نفـع من نتو[۵۹۵] الحدقـة. و إذا قشـر و مضغ و جعـل منه ضـماد على الجـبين، منع من سيلان الفضول إلى العين.

و إذا طبـخ بشـراب و حمل على الأنثيين، حلّل أورامها. و إذا ضـمد بدقيقه على عانة[۵۹۶] الصبيـان، أبطأ احتلامهم. و إذا دقّ قشـره و ضمّدت[۵۹۷] به المواضع التى ينبت فيهـا الشـعر، خرج مـا ينبت فيهـا من الشـعر رقيقـا ضـعيفا. و إذا شـقّت البـاقلى بنصـفين و حملت أنصافها على المواضع التى علق عليها العلق، قطعت الـدم المنبعث منها. و إذا حمل دقيق الباقلى وحـده أو مع سويق على أورام الثديين التى قـد تعقّـد فيها اللبن، حلّل أورامها و منع درور اللبن و قطعه. و إذا خلط دقيق الباقلى بسويق و شـىء من شبّ[۵۹۸] و زيت عتيق و حمل على الخنازير، حلّلها. و الماء الذى يطبخ به الباقلى بقشره يصبغ الصوف.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۳۳

القول فى العدس

العدس فى الجملة بارد فى الدرجة الأولى، يابس فى الدرجة الثانية. و الغالب على جرمه القحل و عدم اللدونة و اللزوجة أصـلا. إلّا أنّا إذا بحثنا عن تفصيله، وجدناه مركبا من قوّتين متضادتين:

إحـداهما: فى قشره، و الأـخرى: فى جوهر جرمه، لأن فى قشـره حرافـة يسـيرة بها يهيـج البطن للانطلاق و فى[۵۹۹] جـوهر جرمه قوة قابضـة مقويّة للمعدة مانعة للإسـهال المرى. و لذلك صار الإنسان إذا طبخه بقشـره و صـفّاه و أخذ ماءه[۶۰۰] و طيّبه بمرى أو ملـح و زيت عـذب و شـربه، أطلق طبيعته لما فى ذلك الماء من الحدّة المكتسـبة من قشـر العدس. و إذا طبخه و نحّى عنه ماءه[۶۰۱] الأول و طبخه بماء ثان[۶۰۲] قلّ[۶۰۳] إسهاله للبطن، لأن حرافة القشر قد زالت عنه فى الماء الأول. و إن قشره من قشره قبل أن يطبخه، و سلقه سلقـة جيدة و نحّى ذلك الماء عنه، ثم طبخه بماء ثان[۶۰۴] صار ألطف و أسـرع انهضاما و أقوى على قطع الإسهال المرى من قبل أنّ حدّة القشر قد زالت عنه بزوال القشر، و انفرد بقوّته القابضة.

و أمّا الغـذاء المتولّـد عن العـدس بالجملـة، فغذاء غليظ عسير الانهضام بطىء الانحدار، يولّد دما يقرب من المرّة السوداء و بخاصّة إذا طبخ بقشـره. و لذلك صار يملأ دماغ المدمن عليه بخارات غليظة من جنس السوداء و يصدّع و يحدث أحلاما رديئة، و يملأ المعدة و المعاء ريـاحـا نافخـة، و يولّـد سوداء و تمـددا و انحصـارا فى الطبيعـة، للمصارعـة التى تقع بين قشـره و بين جوهر جرمه لما بينهما من التّضاد.

و لهـذا صـار من أخصّ الحبوب بالإضـرار بالمعـدة و الرئـة و الحجاب الفاصل و حجب الـدماغ و سائر الأعصاب و الحجب و بخاصـة حجب العين لأنه يجفّف رطوباتها بقحله و جفافه، و يحيدها عن الاعتدال،

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۳۴

و يحـدث فى البصـر الصـحيح، فضـلا عن العليل، ضـعفا إلّا أن يكون فى العين آفـة من رطوبة فضـلية، فيكون تجفيفه لتلك الرطوبات

نافعا، و لما فيه من فضل التجفيف، صار حابسا للبول و الطّمث جميعا و لا سيّما إذا كان بغير قشره، لأن جوهر جرمه أشدّ قبضا و تبريدا. فهو لقوّة برده و تجفيفه، يبرّد دم الطمث و يجمعه و يغلّظه و يعسّر سلوكه فى عروق الرّحم و مجاريها حتى يبطئ فيها.

و المطبوخ من العدس بقشره مضرّ بمن كان مزاجه يابسا، و مهيّج للعلل السوداوية، مثل البهق الأسود، و القوابى، و السرطانات، و داء الفيل[۶۰۵]، و داء الأسد، و إن كان قد ينتفع به من كان مزاجه مرطوبا. و لذلک صار المقشور منه نافعا لمن كان به استسقاء[۶۰۶].

و أمّا ما كان بقشره، فهو من أضرّ الأشياء لمن كانت هذه حاله لما يتولّد منه من الرياح و النفخ و الانزمام و الإضرار بالعصب. و أفضل العدس ما كان حديثا لم يمض عليه من الزمان ما يفنى رطوبته الجوهرية و يزيد فى قحله و جفافه، و يكون مع ذلک أيضا عريضا ممتلىء الداخل إذا أنقع فى الماء وقتا لم يسوّد الماء الذى ينقع فيه. و إذا طبخ صار نضجه سريعا، لأن ما كان نضجه خارجا سريعا، كان انهضامه باطنا سريعا. و ما كان نضجه خارجا بطيئا، كان انهضامه باطنا بطيئا. و قد يستعمل العدس على سبيل الدواء و الغذاء جميعا.

فأمّا استعماله على سبيل الدواء فيكون لثلاثة وجوه: إمّا لتقوية القوّة الماسكة التى فى المعدة و قطع الإسهال المرى، و إمّا لتقوية المعدة و إسخانها، و إمّا لتليين البطن. فمن أراده[۶۰۷] لتقوية القوة[۶۰۸] الماسكة و قطع الإسهال، فليقشره من قشرته و يسلقه سلقة و ينحّى ماءه عنه و يلقى عليه ماء حار و يطبخه ثانية بشىء من خلّ، أو ماء حصرم أو ماء رمّان حامض، و قضبان الرّجلة و البقلة المعروفة بلسان الحمل و السفرجل و الكمثرى و التّفاح المزّ و الزعرور، فإنّ ذلک كلّه ممّا يعين على تقوية القوّة الماسكة، و نفع الإسهال المرى. و من الواجب أن يلقى الخلّ عليه فى الوقت الذى يلقى عليه الماء الثانى، حتى ينطبخ الخلّ معه نضجا كاملا، و تنقمع قوّته اللّذاعة، لأنه إن لم ينضج نضجا كاملا، لذع المعدة و المعاء بحدّته و يفتحها لدفع ما فيها و زاد فى الإسهال.

و من أراده لتقوية المعدة و إسخانها، فيجعل بدل الخلّ شراب ريحانى عفص. و من أراده[۶۰۹] لتليين البطن، فيطبخ معه سلقا و قطفا و قرعا أو خبّازى أو البقلة المعروفة بالملوخيّة.

و أمّا على سبيل الغذاء فيكون على ضروب: منه ما يتّخذ ساذجا باللحم الطرىّ، و منه ما يتّخذ

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۳۵

بالشعير، و منه ما يتّخذ بقضبان السلق، و منه ما يتّخذ باللحم المكسود[۶۱۰]. فأمّا ما يطبخ ساذجا باللحم فعلى هذا المثال: يؤخذ اللحم فينظف و يصيّر فى قدر و يلقى عليه من الماء غمره مرتين. و يؤخذ العدس و يغسل و يلقى عليه من الماء العذب عشرة أمثاله. و تحمل القدر على النار، و يجعل عليها غطاء. فإذا غلى الماء الذى فيه اللحم و ارتفعت رغوته، نزعتها بمغرفة مثقّبة حتى يتنظّف[۶۱۱] الماء و يصفو و يلقى عليه بعد ذلک كسبرة رطبة و بصل و أعواد شبتّ و أصل كرّاث مقطّع. فإذا ربا العدس و انتفخ غاية انتفاخه و قارب النضج، نحيّت ذلک عنه و غسلته بماء حار و ألقيته على اللحم بسرعة قبل أن يناله برد الهواء فيصلّبه و يمنعه من النضج، و يطبخ حتى يقارب النضج، و يطيّب بكسبرة يابسة و خلّ و شىء من فلفل و كمّون و فوذنج و نعنع و صعتر، فإنّ ذلک ممّا يزيل عنه أكثر رياحه و نفخه و يسهّل انحداره، و ربّما عذب بشىء من السكّر فيزيد ذلک فى ضرره، لأن الحلاوة مع الأغذية الغليظة تولّد سددا و غلظا فى الكبد لأن الأعضاء تستلذّ العذوبة و تجذب منها مقدارا أكثر، فإذا كان معها طعام غليظ تعذّر انهضامه و عسر نفوذه فى العروق و لبث فى أفواه العروق زمانا، و ولّد سددا و غلظا. و ربّما طبخ بغير خلّ، فيكون ذلک أيضا زائدا[۶۱۲] فى ضرره، لأن الخلّ يقطع غلظه و يعين على انهضامه.

و أمّا ما يطبخ من العدس بالشعير، فإنه أعدل مزاجا و أقلّ ضررا لأن ليانة الشعير و سرعة انهضامه يزيل عن العدس أكثر قحله و جفافه، فيتولّد بينهما غذاء عجيب محمود يسمّيه الأوائل كشک العدس، إلّا أنه لا ينبغى أن يكون مقدار الشعير و العدس مقدارا واحدا، لأن الشعير من شأنه أن يربو و ينتفخ و يذوب و ينحلّ فى الماء. و لذلک يقوم المقدار القليل منه مقام الكثير من العدس. و لهذا ما وجب أن يكون مقدار الشعير نصف مقدار العدس، و يعمل على هذا المثال: يؤخذ من الشعير المقشّر المنسوف من القشر و النخال جزء

فیغسـل بالماء و ینظف و یلقی علیه مثل کیله عشـرون مرّة ماء، و یغطّی القـدر بغطاء، و یطیّن الوصل بعجین أو بغیره، و یحمل علی نار جمر. ثم یؤخـذ من العـدس المقشـر جزء و یغسل و ینظّف و یلقی علیه عشـرة أمثاله ماء، و یغطّی القدر و یحمل علی النار. فإذا قارب النضج و ربا و انتفخ الشعیر غایة انتفاخه، نزعت رغوته و نحّی نفاؤه[۶۱۳] عنه و غسل بماء حار و ألقی العدس علی الشعیر بسرعة قبل أن ینـاله برد الهواء و یطبخان حتی یصـیرا جمیعا و الماء شـیئا واحـدا، ثمّ یلقی علیهما شـیء من ملـح مسـحوق و یحرّک حتی یـذوب الملح و ینزل عن النار و یستعمل. و ربّما جعل فیه، فی وقت ما یلقی العدس علی الشعیر، صعتر و فوذنج جبلیّ و بستانی و نعنع و فلفل و کمون و زیت انفاق و دهن لوز، فیکون ذلک زائدا فی سرعة انهضامه، و مانعا من غلظه و ضرره. و أمّا المیاسیر[۶۱۴] و أهل النّعم، فکثیرا ما یجعلون فیه عسلا

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۳۶

و غیره من الحلاوة، و لیس ذلـک بالمحمود و لا بالطّائل[۶۱۵]، لأنّ ذلک یعینه علی تولیـد السـدد و الغلظ فی الکبـد و الطحال. فإن کان قد تقدم فیهما جشأ[۶۱۶]، کان ذلک زائدا فیه. و قد یفعل مثل ذلک أیضا إذا خلط معه ...[۶۱۷].

و أمّا ما یتّخذ من العدس بالسلق، فیلحقه الاعتدال من وجه آخر، لأنه یتولّد بینهما قوّة تعین علی إطلاق البطن لأنّ الغذاء المتولّد منهما مرکّب من قوتین: من ملوحـة السـلق، و قبوضـة العـدس. فهما مرکّبان أسـرع من العـدس انهضاما و انحدارا، و إن کانا أقلّ من السـلق، مفردا، انحدارا. إلّا أنّ استعمال العدس مع الشعیر أفضل کثیرا، للفضل الذی لغذاء الشعیر علی غذاء السلق، لأن فضل الشعیر مع العدس هو تولید الدم المحمود و الغذاء الفاضل و تلیین صلابة العدس و قحله. و فضل السلق مع العدس إنما هو معونته علی تلیین البطن فقط. و أمّا الغذاء المتولّد بینهما، فلیس بالمحمود لأنه یقرب من المرّة السوداء.

فإن عارضنـا معترض بقشـر العدس، و قال: فإذا کانت[۶۱۸] فضـیلة السلق مع العدس إنما هی[۶۱۹] لتلیین البطن فقط، فلم کانت هـذه الفضـیلة لقشـر العـدس مع العـدس أیضا؟ لما فی قشـر العـدس من المعونة علی إطلاق البطن. قلنا له: إنّ هذا الکلام یفسد من جهتین: إحـداهما: أن قشـر العـدس له جرم کثیف صـلب قحل عسـیر الانهضام بعید من الغذاء، لا غذاء له أصـلا. و لذلک صار زائدا فی غلظ العـدس و بعـد انهضامه. و لهـذه الجهة صار العدس إذا أخذ بقشـره، حدث بینهما مصارعة و مجاذبة حتی یعرض من ذلک أمغاص و ریاح نافخـة مؤلمـة مؤذیـة. و جرم السـلق فلطیف ملیّن جلّاء سـریع الانهضام و الانحـدار، یغذو غذاء یقرب من الرطوبة. و لذلک صار العدس معه غیر مذموم. و الثانیة: أن قشـر العدس إنما یعین الاطلاق لحدّة فیه و حرافة، و السلق یفعل ذلک بإذابة و تلطیف و إزلاق. و لذلک صار أفضل من قشر العدس کثیرا.

و أمّا ما یتّخـذ من العـدس باللحم المکسود، فمـذموم جـدا بیّن الفساد لأن اللحم المکسود فی نفسه غلیظ بطیء الانهضام قلیل الرطوبة محرق للدم، بقوّة ملوحته، مولّد للفضل الحاد السوداوی.

و العدس فقد اکتفی بفساده من غیره، بل هو محتاج إلی ما یلطّفه و یفیده لیانة و اعتدالا. و اللحم المکسود فیفیده رداءة و فسادا[۶۲۰] لغلظه و عسـر انهضامه و إحراقه للدم و إضـراره بالمعدة، لإتعابه[۶۲۱] لها بغلظه و تلـذیعه لها بحدّته و حرافته. و لذلک صار من أضـرّ شیء یستعمل مع العدس، و لا سیّما إذا کان العدس بقشره.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۳۷

فإن أراد مرید استعماله باللحم المکسود مع کشک الشعیر، کان أقلّ لضرره و أصلح لغذائه.

و أمّا اللحم القریب العهد بالتملیح، فلا بأس أن یستعمل مع اللون المعروف بکشک العدس المتّخذ من العدس و الشعیر جمیعا علی ما بیّنـا آنفا. و من أفضل ما عولـج به لـدفع ضـرره، أن ینحّی عنه قشـره و یسـلق سـلقة جیـدة و یرمی بمائه الـذی یسـلق به، و یطبـخ بماء ثان[۶۲۲] و یطیّب بالخـل و الحبق الجبلیّ و الصـعتر و النعنع و الفلفـل و الکمّون و الزیت الانفـاق، أو دهن اللوز، أو دهن خـلّ. و قـال دیسقوریدوس فی العدس: أنه إذا خلط مع إکلیل الملک و سفرجل و دهن ورد و حمل علی العین، حلّل أورامها الحادة.

و إذا[۶۲۳] حمل على أورام المعدة، فعل مثل ذلك. و إذا خلط مع قشر الرمّان و الورد اليابس و طبخ مع عسل، نفع من قروح المعدة و أورامها العظام، و نفع من تنفّط[۶۲۴] البدن و الحمرة و الشقاق العارض من البرد. و إذا طبخ بماء البحر، نفع من الشدى الورام من تعقّد اللبن.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۳۸

فى العدس الذى يكون على وجه الماء المعروف بالطحاب

هو أبرد من العدس كثيرا، إلّا أنّه رطب فى برودة، و رطوبته فى الدرجة الثانية. و لذلك صار نافعا من الحمرة و الأورام و النّقرس الحار إذا ضمّد به وحده، أو مع سويق الشعير. و إذا حمل على قيلة[۶۲۵] الصبيان أصغرها.

فى الحبة المعروفة بالمبقية

زعم جالينوس فى كتابه «فى العقاقير البسيطة»: أنّ هذه الحبّة لها قوّة قابضة كقوّة العدس، و تؤكل كما يؤكل العدس، إلّا أنها أعسر انهضاما و أقوى تجفيفا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۳۹

القول فى الماش

الماش بارد فى الدرجة الأولى، متوسّط بين اليبوسة و الرطوبة، و إن كان إلى اليبس أميل قليلا، و فى قشره قبض و عفوصة. و المقشّر منه يولّد خلطا فاضلا، و ليس هو بنافخ و لا مولّد للرياح مثل الباقلى، إلّا أنّ غذاءه أقلّ من غذاء الباقلى و أبعد انحدارا لأنه أقل رطوبة. و لجالينوس فيهما فصل قاله: إنّ الماش فى طبيعته مشاكل لطبيعة الباقلى إلّا فى خلّتين: إحداهما: أنه لا ينفخ مثل الباقلى، و الثانية[۶۲۶]: أنه لا يولّد رياحا كما تولّد الباقلى. و أحمد الأوقات التى يستعمل فيه الماش، زمان الصيف، و فى المزاجات الحادة و الأوجاع الكذلك. و من خاصته أنّه إذا ضمّدت[۶۲۷] به الأعضاء المرضوضة، جبرها و سكّن آلامها و بخاصة إذا عجن بمطبوخ.

و قد يتّخذ على ضروب من الصنعة، فينفع من علل شتّى. و ذلك أنّ من أراد استعماله للنوازل و السّعال و أوجاع الصدر، اتّخذ منه حسوا كما يتّخذ من الباقلى. و من أراد استعماله لأصحاب حميات الدم و المرّة الصفراء، طبخه مع الشعير المقشّر المرضوض، أو القطف، أو البقلة اليمانية، و أضلاع الخسّ.

و من أراده لقطع الإسهال سلقه و نحّى عنه ماءه الذى سلق به، و طبخه بماء ثان[۶۲۸] مع بقلة الحمّاض و قضبان الرجلة و ماء الرمان الحامض و ماء السمّاق و الزيت الإنفاق، أو دهن اللوز المستخرج من اللوز المحمّص بقشره الداخل. و إن حمّص اللوز بقشره الداخل، و أنقع فى ماء السفرجل أو ماء الرّمّان الحامض أو ماء الحصرم، و جفّف و استخرج دهنه بعد ذلك، كان أقوى لفعله فى حبس البطن لأن اللوز إذا لم يفعل به ذلك و لم يحمّص، أطلق البطن. و من أراد استعماله للزيادة فى إطلاق البطن، طبخه بماء القرطم و دهن اللوز الحلو.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۴۰

القول فى الحمص

هذا الجنس من الحبوب يغذو غذاء كثيرا و يليّن البطن و يدرّ البول و الطمث، إلّا أنّه يولّد رياحا و نفخا. و لذلك صار زائدا فى المنىّ و مقوّ[۶۲۹] للإنعاظ. إلّا أنّه ينقسم قسمة أوّلية على ضربين: لأنّ منه الأخضر الطرىّ الذى لم يستكمل انعقاده و جفافه على نباته[۶۳۰].

و أمّا الطرىّ الأخضر، فأنت قادر على أن تميز حاله من حال الباقلى الطرىّ إذا أضفت يابسه إلى يابس من الباقلى، لأنّ إضافة الباقلى الطرىّ إلى اليابس منه، كإضافة الحمّص الطرىّ إلى اليابس منه. و أمّا ما قد تمّ انعقاده و كمل جفافه على نباته، فيكون على ضربين: لأنّ منه الأبيض، و منه الأسود. و الأبيض منه حار فى الدرجة الأولى، رطب فى وسطها، كأنّ رطوبته قريبة من الاعتدال. و لذلك صار غذاؤه أكثر من غذاء الباقلى، و إن كان ليس بالجيّد لأنه عسير الانهضام مولّد للرياح و النفخ كثيرا، حتى أنّه كثيرا ما ينفخ الجوف و يزيد سعة موضعه، و يفعل فيه فعل الخلّ فى الطين اليابس، أو الخمير فى العجين. و من قبل ذلك، صار يحسّن لون المدمن عليه، لأنّ اللحم إذا ربا و انتفخ، امتدّت البشرة و رقّت وصفت فى لونها و حسنت. و لهذا أيضا صار معينا على الجماع، زائدا فى الإنعاظ، من قبل أن الجماع يحتاج فى تمامه إلى ثلاثة أشياء هى مجتمعة فى الحمّص: أحدها: طعام يكون فيه من زيادة الحرارة و اعتدالها ما يقوّى الحرارة الغريزية و ينبّه الشهوة للجماع. و الثانى: غذاء فيه من كثرة الغذاء و رطوبته ما يرطّب البدن و يزيد فى المنىّ. و الثالث: فيه من الرياح و النفخ ما يملأ أوراد القضيب و عروقه و ينفخه و يقوّى غضبته[۶۳۱] و يصلّبه. و كل ذلك موجود فى الحمّص لأن فيه حرارة معتدلة متوسّطة فى الدرجة الأولى، و رطوبة زائدة كثيرة الغذاء و الترطيب و رياح نافخة قوية معينة على الإنعاظ.

و لجالينوس فى رياح الحمّص قول قال فيه: إنّ رياح الحمّص و نفخه ليس بدون رياح الباقلى و نفخه، غير أنّ غذاء الحمّص أكثر، و جلاؤه أقوى، لأن فيه قوّة قطّاعة ملطّفة. و لذلك صار مدرّا للبول و الطمث منقّيا للكبد و الطحال و الكلى، مفتّحا لسددها، مفتّتا[۶۳۲] للحصى، مخرجا[۶۳۳] للدود و حب القرع من

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۴۱

البطن. إلّا أنه إذا وافى فى الكلى و المثانة عقرا أضرّ بها. و لذلك وجب أن لا يؤكل قبل الطعام و لا بعده، لكن فى وسطه، لأنه إن قدّم قبل الطعام، انحدر بسرعة قبل تمام هضمه لما فيه من قوة الجلاء و التلطيف و قام عند الطبيعة مقام الغذاء. و إن أخذ بعد الطعام، اختلط بالطعام و منعه أن يطفو و أن ينحدر بسرعة و انهضم رويدا رويدا و فعل فعل الدواء و الغذاء جميعا.

و للفاضل أبقراط فى الحمّص قول قال فيه: إن فى الحمص جوهرين مختلفين إذا طبخ فارقاه، و صار إلى الذى يطبخ به: أحدهما: حلو، و الآخر: مالح. فهو لحلاوته يجلو و ينقّى و يغذو غذاء حسنا، و يزيد فى اللبن و المنىّ جميعا، و يطلق البطن و يحلّل الأورام إذا حمل عليها و بخاصة أورام المذاكير[۶۳۴] و أصول الآذان. و بجوهره المالح يقطع الفضول و يلطّفها و يدرّ البول و الطمث جميعا، و يطلق[۶۳۵] و ينفع من اليرقان و الاستسقاء، و ينقص المواد المولّدة لهما بالبول، و ينفع من الحكّة العارضة فى البدن و الرأس إذا اغتسل بمائه، و ينقّى القوابى إذا لطخ عليها. و زعم جالينوس أنّ فيه مرارة يسيرة بها صار يفتح السدد و يدرّ الطمث و يسهّل خروج الجنين من البطن و ينفض الدّود و حب القرع من الجوف، و ينفع من اليرقان العارض من سدد الكبد و المرارة و يفتت الحصى، إلّا أنه مضرّ بقروح الكلى و المثانة.

و أمّا الأسود منه، فهو أكثر حرارة و أقلّ رطوبة من الأبيض. و لذلك صارت مرارته أظهر على حلاوته، و صار فعله فى تفتيح سدد الكبد و الطحال و تفتيت الحصى و إخراج الدود و حبّ القرع من الجوف و إسقاط الأجنّة، و النفع من الاستسقاء و اليرقان العارض من السدد فى الكبد و المرارة أقوى و أظهر، و لا سيّما إذا طبخ معه كرفس و فجل و قطر على مائه الذى يشرب منه دهن اللوز. و أمّا فى زيادة المنىّ و اللّبن و تحسين اللون و إدرار البول، فالأبيض أخصّ بذلك و أفضل لعذوبته و لذته و كثرة غذائه، و لا سيّما إذا غسل و أنقع فى ماء من الليل إلى الصبح، و طبخ بمائه الذى أنقع فيه لتخرج عذوبة جوهره فى مائه و شرب على الريق.

و لديسقيريدس فى الحمّص البستانى قول قال فيه: إنه على ضربين: لأن منه صنفا يسمّى أورنياس[۶۳۶]، و صنفا يسمّى فوفوس[۶۳۷]. و كلاهما إذا سقى طبيخهما مع شحم ليناقوطس[۶۳۸]، نفع من اليرقان و الحبن[۶۳۹] بإخراجهما للفضول بالبول. و المعروف بأورنياس خاصّة إذا طبخ دقيقه بماء و عسل، و عمل منه

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۴۲

ضماد، نفع من ورم الأنثيين و القوابى و قروح الرأس الرطبة و الجرب و القروح الخبيثة. و زعم أنّ قوما من الناس يقولون أنّه يبرء من الثواليل الصلبة إذا أخذ من الحمّص حبّه و وضع كل واحدة على ثالول فى أول الشهر، ثم يجمع ذلك الحمّص و يشدّ فى خرقة، و يرمى بها إلى خلف.

و من الحمّص نوع آخر برىّ ورقه يشبه ورق الحمص البستانى و ثمرته مخالفة لثمرته، له مرارة فى طعمه، و حدّة فى رائحته. و لذلك صار فعله فى جميع ما يفعله الحمّص البستانى أقوى و بخاصة فى إسقاط الأجنّة و قتل الدود و حب القرع و إخراجها من البطن.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۴۳

القول فى اللوبيا

أمّا اللوبيا[۶۴۰] فحار فى وسط الدرجة الثانية، رطب فى آخرها. و الدليل على فضل رطوبته أنّ كثيرا منه لا يمكن أن يجفّف و لا يخزن، و إنما يؤكل طريا رطبا. و الذى يمكن أن يجفّف أيضا، إن يستقصى تجفيفه، لا يمكن أن يبقى الشتاء كلّه من غير أن يعفن أو يتآكل. و لذلك قال جالينوس: إن اللوبيا لا يمكن أن تخزن كما تخزن سائر الحبوب بالطبع. و لذلك لا يمكن أن يحبس إلّا أن يبالغ فى تجفيفه الغاية القصوى، كما كان بعض الأوائل يفعل ليمكث عنده الشتاء كلّه. و لما فيه من كثرة الرطوبة، صار غذاؤه أكثر و أميل إلى البلغم الغليظ. فهو لذلك يولّد أخلاطا غليظة و رياحا نافخة و بخارات تملأ الرأس و تحدث أحلاما رديئة فاسدة، و إن كانت رياحه دون رياح الباقلى كثيرا، كأنها قريبة من رياح الماش، إلّا أنه أسرع انحدارا من الماش، غير أنّ الدم المتولّد عنه أقلّ جودة من الدم المتولّد من الماش لأنه أغلظ و أقرب إلى البلغم. و لذلك صار محتاجا إلى ما يلطفه و يقطع غلظه، مثل المرى و الفلفل و الصعتر و الكمّون و ما شاكل ذلك. إلّا أنه ينقسم قسمة جنسية على ضربين: لأنّ منه أبيض، و منه أحمر. و كل واحد منهما فقد يكون رطبا و يكون يابسا.

و الأبيض منه أقلّ حرارة و أكثر رطوبة. و لذلك صار أغلظ و أبطأ انهضاما، و أقرب من توليد الدم البلغمانىّ الغليظ. و ممّا يستعمل[۶۴۱] به على دفع ضرره و سرعة انهضامه أن يسلق و يقشر من قشره و يؤكل بمرى و زيت و كمّون و فلفل، ليكون المرى عوضا من الملح. و أمّا المرى فيؤكل، مقشرا من قشره، بخردل و ملح و صعتر و فلفل، و يشرب عليه نبيذ صرف، فإن ذلك يعين على هضمه، و يقطع غلظه. و قد يربّى هذا النوع بالخلّ فتقلّ رطوبته و حرارته، إلّا أنّ انهضامه و انحداره يقصر عمّا كان عليه، لما يكتسبه من حرارة الخلّ.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۴۴

و أمّا الأحمر، فهو أكثر حرارة و أقلّ رطوبة من الأبيض. و لذلك صار أحمد و ألطف و أخصّ بمنافع غير منافع الأبيض، لأنه يدرّ البول و الطمث جميعا. فمن أراد استعماله لإدرار الطمث، فليأخذ من مائه المطبوخ به ثلاث أواق[۶۴۲] و يلقى عليه من دهن الناردين خمسة دراهم[۶۴۳]، و من القنة نصف درهم أو نصف مثقال و يخلط جيدا و يشرب فاترا، إن شاء اللّه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۴۵

فى الكرسنة

أمّا الكرسنة فمقدارها فى الحرارة و اليبوسة حسب مقدارها من المرارة. إلّا أنّ اليبس عليها أغلب، حتى كأنّ يبسها فى الدرجة الثانية و حرارتها فى الدرجة الأولى. و لذلك صارت تجلو و تقطع بلطافة و تفتح السدد. و إذا أخذ منها ما كان سمينا أبيض و قشر برحى اليد، ثم سحق و عمل من دقيقه حسو، أطلق البطن و أدرّ البول و الطمث جميعا، و حسّن اللون و ليّن البشرة، إلّا أنّ الإكثار منه و الإدمان عليه يولّد الدم، و ربّما أحدث زعافا. فإن غسل بالماء مرّات كثيرة حتى يطفو الماء و يبقى الماء صافيا ليس فيه شىء من التغيير، و

جفّف و عمل منه نشاستج كما يعمل من الحنطة و الشعير و سائر الحبوب، زال عنه أكثر حدّته، و سلم الإنسان من أذيته و ثبتت منافعه. و إذا طبخ دقيق الكرسنة مع الحشيشة المسمّاة اليثانوطيس و نوع من الكندر، نفع من الإستسقاء و اليرقان العارض من سدد الكبد و المرارة. و إذا عجن بشراب و عمل منه ضماد، نفع من عضّة الكلب، و إذا عجن بعسل و طلى على الكلف، أبرأه. و إذا عمل على القروح الخبيثة و الأورام الصلبة، حلّلها. و ماء طبخ الكرسنة إذا صبّ على الحكّة و الجرب العارضين من البرد، نفع من ذلك.

و إذا عمل منه سويق و عجن بعسل، و أخذ منه كل يوم مقدار جوزة، كان موافقا للمهازيل[۶۴۴]، و صفته: يؤخذ منه ما كان سمينا أبيض فينقع في الماء وقتا طويلا، ثم ينحّى ذلك الماء عنه، و يترك حتى يتشرّب ماء من غير أن يجفّ، ثم يغلى حتى ينشقّ القشر و يتبرّأ من جرمه، و يطحن و تنشّف قشوره، و ينعم سحقه، و يستعمل على ما وصفته.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۴۶

في الترمس

أمّا التّرمس فجوهره صلب أرضي، إلّا أنّه حار في الدرجة الثالثة، يابس في آخرها. و قد يستدلّ على أرضيّته من كثافة جسمه، و على حرارته و يبسه من قوة مرارته. و لذلك صار دقيقه إذا عجن بعسل و لعق و شرب عليه خلّ متل[۶۴۵] الدود و حب القرع و أخرجه من البطن. و إذا أنقع في الماء حتى يلين و أكل بمرارته، فعل مثل ذلك أيضا. و ماؤه الذي يطبخ به إذا شرب مع سذاب و فلفل، فعل مثل ذلك أيضا و نقّى الأحشاء تنقية حسنة و نفع المطحولين[۶۴۶]. و إذا طبخ و غسلت[۶۴۷] بمائه القروح الخبيثة الوسخة، نقّاها. و إذا غسل به الجلد، نقّى الأوساخ و ذهب بالآثار الظاهرة في الجلد و البهق، و نفع من ترهّل البدن و الحكّة. و إذا أخذ دقيقه و أنقع في ماء مطر أياما و طبخ في مائه الذي أنقع فيه حتى يتهرّأ، و حمل على الكلف الأسود، أبرأه و نقّى الوجه. و إذا خلط بتمر و عسل، و احتملته المرأة، أدرّ الطمث و أحدر الجنين. و إذا طبخ بخلّ و حمل على الخنازير، حلّلها.

و زعم ديسقوريدوس أنّ الترمس إذا طبخ مع أصل نبات يدعى خامالاون و هو المازريون الأسود، و غسل بمائه الغنم الجربة و هو حارّ، أبرأها من الجرب. و أصل شجرة الترمس إذا طبخ بالماء و شرب، أنزل البول. و ماء الترمس العذب الذي قد أزيلت عنه مرارته بالصّنعة، فإنه غليظ أرضيّ بطيء الانهضام و الانحدار، عسير النفوذ في العروق، و يولّد خلطا غليظا نيّا من جنس الخام. و لذلك لم يكن له معونة على إطلاق البطن، و الأطعمة التي لها جلاء، و لا على حبس البطن كالأطعمة القابضة المقوّية، لكنه غليظ كثيف صلب فيه شيء من القوة اللاصقة. و لذلك صار غذاؤه كثيرا أقرب من العدس و أفضل، لأن العدس أكثر قحلا و جفافا. و إذا أخذ بعد أن يعذب و تزول عنه مرارته و دقّ نعما، و شرب بخلّ، أزال الغثيان و نفع من ذهاب شهوة الطعام. و إذا أكل و فيه مرارة، كان أسرع لانهضامه و انحداره عن المعدة و قتل الدود و حب القرع الكائن في المعاء. و ماؤه الذي ينقع فيه و يعذب به إذا غسلت به الحيطان و الأسرّة التي يتولّد فيها البقّ، قتلته و ذهبت به. و زعم بعض الأوائل أنّ دقيق الترمس إذا حمل على المواضع التي ينتف منها الشعر، بعد نتف الشعر منها، منع الشعر من النبات.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۴۷

في الحلبة

الحلبة تكون على ضروب: لأن منها الورق الأخضر الذي لم يبرز بعد، و منها ما ينبت في المنازل و الدّور، و منها الحبّ اليابس الذي قد استكمل جفافه على نباته. فأمّا الحبّ الجاف اليابس، فحارّ في الدرجة الثانية، يابس في الدرجة الأولى، له لزوجة و إزلاق و قوّة على الجلاء و التنقية. و الدليل على جلائه، قوّة حرارته. و لذلك صار دقيقه إذا عجن بعسل يسير، هيّج المعاء، بقوة مرارته، إلى دفع ما فيها من الأخلاط اللزجة، و حلّل الرياح الغليظة. إلّا أنّ العسل الذي يعجن به، يجب أن يكون يسيرا و إلّا أفاد لذعا و إسخانا، و أحمى

الکبـد و ألهبها. و إذا طبـخ و شـرب ماؤه بعسل، کان ألطف و نقّی المعاء من الفضول العفنـۀ و الاثفال المنتنـۀ، و طیّب رائحۀ الثفل، و نفع من عفن المعـاء و الزحیر[۶۴۸] العـارض من البلغم الغلیـظ اللّزج المرتبک فی المعاء اللاصق بالمبعر[۶۴۹]. و إذا طبـخ مع التین و التمر و صفّی ماؤه و خلط معه عسل، و طبخ ثانیۀ حتی یصیر بمنزلۀ الناطف اللیّن، و تناوله علی الریق من کان به وجع مزمن فی صدره و سعال متقادم من بلغم لزج و ریاح غلیظۀ، نفع ذلک و نقّی الصدر من الرطوبات الغلیظۀ الفاسدۀ.

و إذا طبـخ و شـرب ماؤه مع خمسۀ دراهم فوّه[۶۵۰] معجونـۀ بعسل، فتـح سـدد الأرحام و نقّاها من الفضول الغلیظۀ، و حلّل أورامها و أنزل الطمث. و إذا حملت الحلبۀ علی الأورام، حلّلت منها ما کان قلیل الحرارۀ، و هیّجت ما کان کثیر الحرارۀ. و من خاصـتها: أنها إذا شربت، طیّبت رائحۀ البدن و الثفل، و أنتنت البول و العرق جمیعا و غیّرت النکهۀ.

و لدیسـقوریدوس فیها فصل قال فیه: إن دقیق الحلبـۀ إذا خلط بنطرون[۶۵۱] و خـلّ، و ضـمّد به الطحـال، حلّل حشاه. و إذا خلط بماء قراطن، أی شراب العسل، و طبخ و تضمّد به، کان ملیّنا محلّلا.

و إذا جلس النساء فی طبیـخ الحلبۀ، نفع من أوجاع الأرحام و أورامها و انضـمامها. و إذا خلط دقیق الحلبۀ بشـحم لوز و تحمّلته المرأۀ، لیّن صلابۀ الرّحم و فتح انضمامها. و إذا طبخت الحلبۀ بماء و عصرت، و غسل الرأس بعصارتها، نفعت الشعر و نقّت الرأس من النخالۀ و القروح الرطبۀ. و إذا شرب ماؤها، نفعت من المغص العارض من الریاح و أزلقت المعاء. و قد یتّخذ من الحلبۀ دهن یجعّد الشعر.

الأغذیۀ و الأدویۀ، ص: ۲۴۸

صفۀ عمل دهن الحلبۀ

یؤخـذ من الحلبـۀ تسـعۀ أرطال، و من الزیت خمسـۀ أرطال، و من قصب الذّریرۀ[۶۵۲] رطل، و من السّـعد[۶۵۳] رطلان- و فی نسـخۀ أخری: من السـعد رطل- ینقع ذلک فی الزیت سـبعۀ أیام، و یحرّک کل یوم ثلاث مرات، و یعصر و یرفع. و من الناس من یجعل بدل قصب الذریرۀ قردمانا[۶۵۴] و بدل السّـعد قشر عود البلسان[۶۵۵] الأخضـر الـذی یلی العود. و من الناس من ینقع (هـذه) الأدویۀ بدءا بـالزیت الأخضـر، ثم یصـفّیه، و ینقع الحلبـۀ بعـد ذلک فیه. و لهـذا الـدهن قوۀ قویـۀ ملیّنـۀ للأورام، محلّلـۀ للأوجاع، و بخاصـۀ أوجاع الأرحام و أورامها. و یعمل منه حقنـۀ لرحم المرأۀ التی قـد عسـر ولادها، إذا خفّ الولد لإفراط خروج الرطوبات من الرّحم. و ینفع من أورام المقعدۀ و الزّحیر إذا احتقن به. و قد یحتقن به للمغص.

و قـد یخلط بأدویـۀ الکلف و یدهن (به) الرأس فیجلو النخالۀ و الأتربۀ منه، و ینقّی القروح الرطبۀ. و إذا خلط بالشـمع، نفع من الشـقاق العارض من البرد. و أجوده ما کان حدیثا لم یغلب علیه ریح الحلبۀ کثیرا، و فی طعمه حلاوۀ مع مرارۀ.

و أمّا الحلبـۀ المنبتـۀ فی الـدور و المنـازل، فهی أقـلّ حرارۀ من الحب الیابس کثیرا و أزیـد، لما تکتسبه من رطوبـۀ الماء. إلّا أنّ الـدم المتولّـد عنها لیس بالمحمود. و إذا أکلت وحـدها بغیر مری و لا خلّ، أفسـدت المعـدۀ و غیّرت النکهۀ و ولّدت غثیانا و صداعا. و إذا أکلت علی الرّیق بالخلّ، قلّ إضـرارها بالمعدۀ و لم تغثی، و أعانت علی إطلاق البطن، و لم تضرّ بالرأس کإضرارها إذا أکلت وحدها. و إذا أکلت مع الخبز علی سبیل الأدم، کانت[۶۵۶] معونتها علی تلیین البطن أقلّ و إضرارها بالرأس أیسر و أسهل.

و إن أکلت مع الخبز بالمری و الخلّ علی سبیل الأدم أیضا، کان إضـرارها أقلّ من إضـرارها إذا أکلت مع الخبز وحـده من غیر مری و لا خلّ.

و أمّا فعلها فی تغییر النکهۀ، و نتن البول و العرق[۶۵۷]، فهو دون ما یفعله الحبّ الیابس لشدّۀ رائحۀ الحبّ و قوّۀ فعله.

و أمّـا الورق الأخضـر، فـإن فعله قریب من فعله الحلبـۀ المنبتـۀ فی المنـازل و الـدور، إلّـا أنّه فی ذلک کثیر الرطوبـۀ و سـیلانه و سـرعۀ انحداره[۶۵۸]. و زعم جالینوس أن من خاصّۀ هذا الورق أنه إذا أکل بالخل، نفع المعدۀ الضعیفۀ. و اللّه أعلم.

الأغذیۀ و الأدویۀ، ص: ۲۴۹

القول فی السمسم

السمسم فیه من الجوهر اللزج الدهنیّ ما لیس بالیسیر. و لذلک صار أکثر الحبوب دهنیّة و لزوجة.
إلّا أنّ حرارته فی الدرجة الأولی، و رطوبته فی الدرجة الثانیة. و هو علی ضربین: لأنّ منه الأبیض المقشر، و منه الأحمر الذی لم یقشر[۶۵۹]. و لذلک صار أغلظ و أعسر انهضاما و أبعد انحدارا، لأنه لدهنیته، یطفو و یعوم فی أعلی المعدة، فیطول لبثه فیها و یبعد انحداره منها. و لذلک صار مضرا بها لأنه یکسبها لزوجة و رخاوة و یلیّن خملها[۶۶۰] و یضعف فعل القوة الماسکة و الهاضمة جمیعا، و ینتقل إلی الدخانیة و جنس المرار بسرعة، و یحدث عطشا، و یحثر[۶۶۱] البصر، و یولّد غذاء دسما. و من قبل ذلک لم یمکن أن یکون فیه قوة علی حبس البطن أصلا، و علی تقویة شیء من أعضاء البدن. و دهنه أضعف فی ذلک منه، لأنه لا یلبث فی الأعضاء و یتمکن منها تمکّن الجرم فیها.
و من خاصیته: أنه یغثی و یفسد النکهة و یغیرها و بخاصة إذا تبقّی منه شیء بین الأسنان. فإذا أکل بالعسل، کان أقلّ لضرره، و إذا طبخ دهنه بماء الآس و الزیت الإنفاق، کان محمودا لتصلیب شعر الرأس إذا دهن به. و إذا استخرج من سمسم مقلوّ و أخذ منه مقدار أوقیتین مع أوقیتین من نقیع الصّبر[۶۶۲] و أوقیتین ماء نقیع الزبیب المنقّی من عجمه، و شرب علی الرّیق، نفع من خشونة سطح البدن و من الحکّة العارضة فی جمیع البدن من الدم الحار و البلغم المالح. و إن جعل مع هذا الدواء من الفانید[۶۶۳] خمسة دراهم، کان أحمد له و أجود. و المقلی من السمسم أقلّ ضررا لأنّه أقلّ لزوجة و ألطف.
و أمّا الذی بقشره، فهو أسرع انحدارا و خروجا، لأنّه أضعف فعلا فی جمیع ما ذکرنا. و السبب فی سرعة انحداره، ما فی قشره من النخالة و قلّة اللزوجة. و إذا عدمها أصلا، فهو لجفافه یداخل أجرام
الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۵۰
السمسم خارجا، و یخلخلها و یفرّق اتصالها حتی تنفذها الحرارة الغریزیة باطنا، و یقوی علی هضمها و یحدرها بسرعة. و المقشّر من السمسم أبعد انحدارا و أکثر تسمینا للأبدان لغلظ جرمه و کثرة دهنیة جوهره. إلّا أنّه أسرع استحالة إلی الدخانیة و جنس المرار. إلّا أنّه أقلّ تسمینا للأبدان لجفاف قشره[۶۶۴].
و من خاصة ورق السمسم أنه إذا غسل به الرأس، أکسب الشعر طولا و لیانة، و نقّی الأتربة العارضة فی الرأس و اللحیة. و شاهدت العوام یأخذون الماء الذی ینقع فیه السمسم، فیسقونه لمن تعذر علیه الطمث من النساء، فیدره[۶۶۵] و للحبالی فیسقط الأجنّة. و یقال: أن حبّه نافع من جمیع السمائم، و لیس ذلک بمنکر، لأنه بدهنیّته، یسدّ المجاری و یمنع السمّ من الوصول إلی القلب، و یکسب القلب أیضا لزوجة تحول بین السمّ و بین التمکّن من القلب. و أمّا دیسقوریدوس، فإنّه لم یفرّق بین دهن السمسم و دهن الجوز و جعلهما جمیعا مقام دهن البان[۶۶۶]. و جالینوس لم یساعده علی ذلک.
الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۵۱

القول فی الخشخاش

الخشخاش نوعان: أحدهما: الزنفی المعروف بالبستانیّ لأنه مزروع فی البساتین و المزارع، و الآخر: بریّ. و البستانی ینقسم قسمین: لأن منه ما رمانه (أمیل) إلی الطول و بزره أبیض، و منه ما رمانه مستدیر و بزره أسود، و هو الخشخاش الذی یستخرج الأفیون من لبنه. و کثیرا ما یکون فی الخشخاش الأبیض خشخاش أحمر، غیر أن الخشخاش الأبیض ألطفها و أحمدها و أفضلها غذاء، ذلک لقلّة برده و جفافه، من قبل أنّ برودته فی الدرجة الأولی و ینتهی إلی أوّل الثانیة، و یبسه فی وسط الدرجة الثانیة. و لذلک صار کثیر من الناس من ینثره علی وجه الخبز و یأکله.

و زعم ديسقوريدوس أنّ من الناس من يصنع منه خبزا و يأكله فى حال الصحة، و إذا كان الغذاء المتولّد عنه يسيرا[۶۶۷] جدا عسير الانهضام. و السبب فى قلّة غذائه، قحله و جفافه و قلّة رطوبته بالطبع.

و السبب فى بعد انهضامه، غلظ الكيموس المتولّد عنه لفجاجته و ضعف حرارته. و من خاصيته: أنّ الإكثار منه يخدّر الحاسة و يجلب النوم المعتدل. و إذا طبخ بالماء العذب و حمل على الرأس، فعل شبيها[۶۶۸] بذلك أيضا. و إذا أخذ منه لعوقا أو شرابا، كان نافعا من السعال العارض من الرطوبات الحادة الرقيقة السيّالة المنحدرة من الرأس إلى الصدر و الرئة. و قد ينفع أيضا من الإسهال المرى المزمن، إلّا أنّ فعله فى ذلك أضعف من فعله فى السعال، فإن خلط معه هيوفقسطيداس[۶۶۹] و شيء من ماميثا[۶۷۰]، قوّى فعله فى حبس البطن. و أمّا طبيخه، فضعيف الفعل فى ذلك جدا حتى أنّه ربّما أعان على تليين البطن، من قبل أنّ فى هذا النوع من الخشخاش، مع جوهره الحابس للطبيعة، جوهرا مليّنا[۶۷۱] للبطن. فإذا طبخ بالماء فارقه الجوهر الملیّن للبطن و خالطه الماء، و زالت[۶۷۲] عنه معونته على الإطلاق للبطن. و لذلك صار

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۵۲

جوهر الخشخاش، أعنى جرمه، موافقا لمن كان محتاجا إلى تليين البطن.

فإن عارضنا معارض و قال: فلم لا أعطيت جوهره الملیّن للبطن، و قلت: أنه إذا طبخ بالماء فارقه جوهره الحابس للطبيعة، و خالطه الماء و صار معينا على حبس الطبيعة؟.

قلنا له: إن الجوهر الحابس للطبيعة ضعيف فيه جدا، من قبل أنّ يبسه فى الدرجة الثانية، و الماء فمضاد ليبسه بإفراط رطوبته. فإذا خالط الماء الخشخاش، غلب على يبسه و حلّه و منع من فعله، لأن رطوبته أقوى. و أمّا جوهره الملیّن للطبيعة، فإن رطوبة الماء معينة له و مقويّة لفعله. و لذلك ربا أثرها فى المعاء، و صار الماء معينا على تليين الطبيعة.

و أمّا الخشخاش الأحمر، فإن برده أقوى من برد الخشخاش الأبيض و يبسه أكثر، لأن برده فى أول الدرجة الثانية، و يبسه فى آخرها أو فى أول الدرجة الثالثة. و لذلك صار فعله فى جميع ما ذكرنا من فعل الخشخاش الأبيض، أقوى و أظهر.

و أمّا الخشخاش الأسود، فإنّ قوة برده و رمانه و ورقه داخلة فى جنس الدواء أكثر من دخولها فى جنس الغذاء، لأن برودته فى أول الدرجة الرابعة، و يبسها فى وسطها. و لذلك صار فعله فى جميع ما قدّمنا ذكره من فعل الخشخاش الأبيض و الأحمر، أشدّ و أقوى و بخاصّة فى إخدار الحسّ و حبس البطن، و ذلك لزيادة برده و قبضه و لا سيّما إذا كان الشراب المتّخذ منه مطبوخا بماء المطر، لما فى المطر زيادة للقبض لقوّة فعل الشمس فيه. و لذلك وجب أن يحذر الإكثار منه، لأن الإكثار منه يولّد من السبات ما يستغرق الحرارة الغريزية و يطفيء نورها. و لهذه الجهة صار مخصوصا بالإضرار بمن ضعفت حرارته الغريزية و غلب على مزاج قلبه حرارة عرضية، مثل أصحاب حمّى الدّقّ[۶۷۳] و غيرهم، و بمن قد اختلط عليه عقله، لأن من غلب على مزاج قلبه الحرارة العرضيّة لا يؤمن عليه أن تقاوم حرارته العرضية برد الخشخاش و تدفعه عن نفسها فتنعطف ببرده على الحرارة الغريزية و تطفئها لضعفها عن مقاومته.

و من اختلط عليه عقله، فرطوبة دماغه الغريزية قد خفّت و قاومت الفناء، و حرارة دماغه قد صارت إلى غاية الضعف. و إذا كان ذلك كذلك، لم يؤمن على الخشخاش أن يخدّر حسّ الدماغ و يخمد نور الحرارة الغريزية و يهلك الإنسان من قرب. و أمّا عصارة هذا النوع من الخشخاش و لبنه الذى يسيل منه فإنّ تبريدهما أقوى من تبريد البزر كثيرا، لأن جوهر الخشخاش فيهما خالص محض[۶۷۴].

و لذلك وجب أن يكون اليسير من فعلهما يقوم مقام الكثير من فعل البرد، و إن كان- لبن الخشخاش أخصّ بذلك من العصار كثيرا، لأن الجوهر فيه أوحد غير مشوب بغيره، و الجوهر فى

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۵۳

العصارة مشوب برطوبة مائية. و لذلك صار متى أخذ الإنسان من لبن الخشخاش المعروف بالأفيون مقدار حبّة الكرسنة، أخدر الحاسة و منعها من الحسّ بالأوجاع، و سكّن الآلام، و فعل فى السعال و الإسهال أضعاف فعل البزر و جلب نوما قويا شديد الاستغراق، و

بخاصة متى زيد فى مقدار ما يؤخذ منه، فإن عمل منه فتيلة و احتملت من أسفل، جلبت نوما معتدلا. و إن أخذ منه شىء يسير و خلط بدهن الورد و مسح على الجبين و الأصداغ، سكّن الصداع الصفراوى المحض السليم من النوازل و الرطوبات. و إن خلط بدهن لوز و شيء من زعفران، و عمل منه لطوخا، أسكن أوجاع النّقرس الحار المرى، و إن شرب منه المقدار الكثير، استغرق نور الحرارة الغريزية و أخمدها من قرب. و لذلك صار قاتلا لمن ضعفت حرارته الغريزية، و غلب على مزاجه حرارة عرضية، و لمن قد أخلط عقله عليه، على ما بيّنا[۶۷۵] آنفا.

و قد يغشّ بضروب من الغشّ، لأن من الناس من يغشّه بعصارة الخسّ البريّ، و منهم من يغشّه بعصارة شياف ماميثا، و منهم من يغشّه بالصمغ العربى. و الذى يغشّ بعصارة الخسّ البريّ، فإنّ لمسه يكون خشنا و رائحته ضعيفة. و الذى يغش بعصارة الشياف ماميثا، فإنه إذا أديف[۶۷۶] فى الماء، صارت له رائحة كرائحة الزعفران- و فى نسخة أخرى أن الذى يغش بعصارة الشياف يصير له لون كلون الزعفران-. و الذى يغش بالصمغ يكون لونه صافيا برّاقا ضعيف القوة جدا. و من الناس من يبلغ به الحنث إلى أن يغشّه بالشحم، و قد يقلى على خرقة جديدة إلى أن يلين لونه إلى الحمرة الياقوتية، و يدخل فى إكحال العين. و حكى دياغورس عن سلسطراطس أنه لم يكن يرى استعماله فى أدوية العين و الأذن، لأنه كان عنده يضعف البصر و يثقل السمع و يشتّت. و كان أندرياأوس يزعم: أن لبن الخشخاش لو لا أنه يغشّ، لكان يعمى من اكتحل به.

و أمّا قشر الخشخاش، فإنه إذا طبخ و حمل على الرأس منه مقدار معتدل، جلب نوما معتدلا.

و إذا أكثرت منه، أحدث سباتا.

و أمّا الخشخاش البريّ، فهو أشدّ كراهة من الخشخاش البستانى جدا، و أقوى فعلا، و لذلك صار لا يمكن الإنسان أن يستعمله وحده فيسلم من أذيته، لأنه ينوّم تنويما قويا و يفسد الحاسة. و هو على ضربين: لأن منه نوع يعرف بالمسنّ، لأن زهره ينتثر و يتساقط بسرعة، و رمّانه إلى الاستدارة ما هو، و حبّه أغزر و أسمن. و منه نوع آخر يعرف بالذائب، لأن لبنه يذوب و يسيل و يجرى منحدرا إلى أسفل. و لذلك صار رمّانه إلى الطول ما هو، و حبّه أهزل و أكثر سلالا. أمّا طول رمانه، فلسيلان رطوبته إلى أسفل، و لذلك صار حبّه هزيلا من قبل أنّ رطوبته المغذية لمّا كانت دائمة الهبوط إلى الأغصان، قلّ غذاؤه و كثر سيلانه. و أمّا بزره فيبلغ من قوته أن يخدّر خدرا شديدا و يميت الحسّ و يفسده، و لذلك صار الحذّاق من

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۵۴

المتطبّبين يقيمونه مقام الأفيون المستخرج من لبن الخشخاش الأسود، و لا يستعملونه إلا مع أدوية تكسر قوة برده.

و أجمع جالينوس و ديسقوريدوس جميعا: أنّ من الخشخاش البريّ نوعين آخرين: أحدهما يعرف بالمقرّن، و الآخر يعرف بالزّبدى. فأمّا المقرّن فاشتقّ له هذا الاسم من ثمرته، لأن ثمرته معقفة قليلا شبيهة بقرن الثور. و من الناس من يسمّيه الخشخاش البحرى لأن أكثر ذلك ينبت على شاطىء البحر، و أقلّه ينبت فى المواضع الصلبة، و له زهرة صفراء و ورق أبيض يعلوه زغب. و مثّلت الأوائل صورة ورقه بصورة ورق الشياف ماميثا و ورقه الخشخاش البريّ. و زعم جالينوس: أن قوة هذه النبات قوة تجلو و تنقّى و تقطّع، و لذلك صار أصله إذا طبخ بالماء حتى ينتصف الماء و شرب طبيخه، نفع من علل الكبد. و أمّا ورقه و زهرته فنافعان من الجراحات الوسخة، لأنهما يذيبان اللحم الفاسد الذى فيها و ينقيانها. و ليس إنما يفعلان ذلك فقط، لكنهما يقطعان من الجراحة القشر المحروق الذى يعلوهما. و قال ديسقوريدوس فى أصل هذا: أنّه إذا طبخ بالماء حتى ينتصف و يشرب طبيخه، كان مع ما له من المنفعة لأوجاع الكبد، نافعا أيضا للذين يبولون بولا غليظا، و لمن يخرج فى بوله خيوط رقاق شبيهة بغزل العنكبوت، و لأصحاب عرق النّسا.

و أمّا بزره فإنه إن شرب منه مقدار أكسوبافن[۶۷۷]، أسهل البطن إسهالا رقيقا. و زعم قوم أنّ أكسوبافن ثمانية عشر قيراطا، و قوم زعموا أنّه إثنا عشر درهما. و أمّا زهره و ورقه فإنهما إذا اتّخذ منهما ضماد، نفع من حيث القروح و فسادها. و زعم ديسقيريدس (أن) من الناس من غلط و ظنّ أن أشياف ماميثا، إنما يستخرج من هذا النبات. و إنما غلط من ظنّ هذا الظن، لتشابه ورق هذا النبات بورق

الشیاف مامیثا. قال إسحاق بن سلیمان: لبعد هذا النبات من الشیاف مامیثا، و قربه من الخشخاش وجها. و قد جمعه و الشیاف مامیثا تشابه الورق، و الفعل المخالف لفعل الخشخاش و المنافرة لها بینهما من التضاد، لأن من خاصیة فعل الخشخاش إخدار الحسّ و تغلیظ الفضول و تجمیدها و المنع من تخلیلها، و من خاصة هذا النبات الجلاء و التنقیة و التخلیل. و هذا الفعل أقرب من فعل الشیاف مامیثا و أبعد من فعل الخشخاش.

و أمّا الخشخاش البریّ[۶۷۸]، فاشتقّ له هذا الاسم من لونه من قبل أنّ نباته و ورقه و ثمرته شبیهة بالزّبد[۶۷۹]، فاشتقّ هذا الاسم له من لونه، و له أصل رقیق و ورق صغیر جدا. فاستکمال ثمره یکون فی زمان القیظ أعنی الصیف. فی ذلک الوقت یجنی و یجفف و یرفع.

و من فعله أنه ینقّی المعدة بالقیء.

و لذلک صار نافعا للمصروعین.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۵۵

قال إسحاق: هذه الصفة و الفعل فعل الجلهنج[۶۸۰] و أظنه هو هو. و زعم دیسقیریدس أنّ نباتا ینبت فی زرع الحنطة و فی الأراضی الحزونة[۶۸۱] له ورق شبیه بورق السّذاب و أغصان صغار قویة شبیهة بقوة اللبن المعمول من صمغ الخشخاش.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۵۶

فی الشهدانج و هو القنب

الشهدانج[۶۸۲] یسخن إسخانا قویا فی وسط الدّرجة الثانیة، و یجفّف فی آخرها. و لذلک صار یولّد کیموسا جافا مذموما بطیء الانهضام. و یدلّ علی یبسه أن الإکثار منه یجفّف المنیّ و یضرّ بالمعدة و یولّد صداعا، و ذلک لجهتین: إحداهما: أنه کثیرا ما یتولّد منه بخارات لذّاعة تتراقی إلی الرأس. و الثانیة: أن الدم المتولّد منه ردیء مذموم[۶۸۳] إلّا بفضل حرارته صار ملطّفا مدرّا للبول محلّلا للریاح. و أمّا دهنه فنافع من وجع الأذنین العارض من البرد و الرطوبة و مفتّح لسددهما، و هذه خاصته. و المقلیّ منه أقلّ ضررا، و ممّا یدفع ضرره أیضا شرب السّکنجبین السکّری بعده. و ورقه إذا دقّ و غسل به الرأس، نقّی الأتربة من أصول الشعر.

فی حب الزلم

أمّا حبّ الزّلم[۶۸۴] فینبت فی أرض سبیردون[۶۸۵] و هو حارّ فی الدرجة الثانیة، رطب فی الدرجة الأولی. و له مذاق طیب، و لذلک صار زائدا فی المنیّ و مقوّیا للجماع.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۵۷

فی الفنجنکشت

معنی الفنجنکشت: خمس ورقات، لأن «بنج» بلسان الفارسی: خمسة. و کشت: ورق.

و کذلک الفنطافلن[۶۸۶]: خمس ورقات، لأن فنطا: خمسة. و فلن: ورق. و أمّا الفنجنکشت فیسمونه فی الشام شجرة إبراهیم، و هی شجرة لاحقة بالأشجار العظام، و أغصانها عسیرة الرضّ، و ورقها شبیه[۶۸۷] بورق الزیتون إلّا أنّه أرطب و أنعم مشاکل لورق القنّب فی شکله و کیفیته و مخرجه من قضیبه. و ذلک أن الأغصان لهذا النبات قضبان دقاق تخرج علی رأس کلّ قضیب منها خمس ورقات مخرجها من نقطة واحدة، أی من موضع واحد، ثم تفترق و تصیر علی کل شکل أصابع، لأن الورقة الوسطی منها أطول ما فیها. و الورقتان اللتان عن جنبیّ الورقة الوسطی أقصر قلیلا. و الورقتان الطرفانیتان أقصر من الجمیع.

و لون زهر هذا النبات کلون الفرفیر[۶۸۸] و ثمره لطیف مدوّر أملس شبیه بحصرم الفلفل و أصغر منه قلیلا.

و زهر هذا النبات و ثمره و ورقه مسخّنة ملطّفة قابضة. و إسخانها و تلطيفها فى الدرجة الثانية، و يبسها و تجفيفها دون ذلك قليلا. و الغذاء المتولّد عن الثمرة يسير مجفّف مذموم. و إذا شربت هذه الثمرة على سبيل الدواء، نفعت من نهش الهوام، و ورقه إذا ضمّد أو افترش، نفع من ذلك أيضا. و إذا دخنّت المواضع بها، طردت الهوام منها. و طبيخ ثمره و ورقه إذا جلس فيه، نفع من وجع الأرحام و أورامها. و ثمره إذا شرب، نفع من وجع الطحال. و إذا شرب ثمره مع الفوذنج أو تدخّن به أو تحمّلته المرأة، أدرّ الطمث. و إذا خلط بخلّ و زيت عذب و صبّ على الرأس، نفع من الداء الذى يقال له ليثرغس، أى النسيان، و من الداء الذى يقال له قرانيطس، أى السّبات و ذهاب العقل. و إذا خلط بزيت و ورق الكرم، ليّن حشا الأنثيين و غلظ الطحال. و إذا دقّ ثمره و عجن بالماء و ضمّد به، نفع من الوجع العارض من شقاق[۶۸۹] المقعدة. و إذا

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۵۸

خلط مع الورق، نفع من التواء العصب.

و لما فى هذا النبات من التلطيف و القبض، صار مدرّا للبول و مفتّحا لسدد الكبد و الطحال، لأنّ كلّما اجتمع فيه مع قوّة التلطيف شىء من قبض، قوّى الأعضاء بدءا بقبضه تم تخلّل و ألطف ما فيها من الفضول، و إذا تحلّلت الفضول من الأعضاء و وافت من الأعضاء قوة على دفعها، نفتها عن نفسها و صار ذلك سببا لتفتيح السّدد. و إذا حمّضت هذه الثمرة، حبست البطن و نفعت من الإسهال المعدى. و قد يسمّى هذا النبات باليونانية «أغلس» و معناه المطهّر، لأنّ من خاصّته إفساد المنىّ و إبطال شهوة الجماع، و مكسر لقوة الإنعاظ، لأنه بتلطيفه يحلّل و يمنع من تولّد الرياح، و إذا قلّت الرياح النافخة للقضيب، قلّ الإنعاظ ضرورة. و زعم قوم أنّ قطعه لشهوة الجماع إنما هو لإفراط يبسه و تجفيفه. و هذا قول لا يقوم به برهان لأنه لو كان ذلك كذلك، لكان بزر السذاب أخصّ بهذا المعنى منه، لأنه أشدّ يبسا و أكثر تجفيفا، فلمّا امتنع ذلك و فسد و تبيّن أنّ قطعه للجماع إنما هو لخاصّة فيه تدقّ و تلطف عن العبارة عنها باللسان.

و لذلك لم يوقع العقل عليها اسما. و يدلّ على ذلك: أنه ليس إنما يقطع بالشرب، لكنه قد يفعل ذلك إذا افترش و نيم عليه. و لذلك صارت[۶۹۰] المتزهّدات من النساء يفترشنه فى الهياكل لتقمع عنهنّ شهوة المباضعة.

و يحكى[۶۹۱] جالينوس عن قوم من أهل أثينيا: أنهم فى أيام أعيادهم العظام يفترشون هذا النبات و ينامون عليه ليقطع عنهم شهوة الجماع و المباضعة، و لهذا سمّى «أغلس» لأنها لطف و مشتقة فى لسان اليونانيين بالشام من الطهارة. و أمّا الفنطافلن، فزعم ديسقيريدس أنه نوع برىّ. و قد بيّنا فى أول هذا الباب أن معنى فنطافلن هو خمس ورقات. و ذلك أنه نبات له قضبان دقاق طول كل واحد منها نحو من شبر و أزيد و هى نائمة. و على رأس كل قضيب منها خمس ورقات مخرجها من طرف القضيب. و تنتشر بعد ذلك كالأجنحة. و قليل ما يوجد فيها أكثر من خمس ورقات أو أقلّ. و ورقها شبيه بورق النعنع، إلّا أنّه أنعم و ألين كثيرا. و لأطراف الورق من كل جانب تشريف كتشريف المنشار. و لزهر هذا النبات لون مائل إلى النبات و إلى الصفرة، و أكثر نباته فى الأماكن الرطبة بالقرب من الأنهار و أصله أحمر اللون مائل إلى الكمودة و السواد قليلا. و هو أغلظ من أصل الحربق الأسود و قريب من أصل الجزر بالقرب من نباته.

و منافع هذا النبات كثيرة. منها: أن أصله إذا طبخ بالماء حتى رجع إلى النصف و تمضمض به و مسك فى الفم قليلا، سكّن وجع الفم و ضربان الأسنان، و منع القروح الخبيثة من أن تنتشر و تسعى فى البدن. و إذا تغرغر بمائه، نفع من خشونة الحلق. و إذا شرب، نفع من الإسهال و قروح الأمعاء و وجع المفاصل و عرق النسا. و إذا دقّ دقّا ناعما و طبخ بالخلّ و لطخ على العلّة المعروفة بالنملة، منعها من أن تنتشر و تسعى فى البدن. و إذا تضمّد به، حلّل الأورام الصلبة. و يفور الشريان إذا عرض بعقب

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۵۹

الفصد[۶۹۲]. و قد يبرئ الجرب و ينفع من الحمرة و الدّاحس[۶۹۳]. و إذا تضمّد بورقه مع الملح و العسل، فعل مثل ذلك أيضا. و قد ينفع أيضا من البواسير الكامنة فى المقعدة. و عصارة أصله، إذا كان طريّا، نافعة من وجع الكبد و الرئة، و من الأدوية القتّالة. و ورقه إذا

شرب مع السذاب المعروف بأدرومالى أو بشراب ممزوج بماء، نفع من الحمّى البلغمانيـة التى تأخـذ ثمانية عشر ساعة و تترک ست ساعات، و من حمّى أنمطريطاوس أى شطر الغب، و من حمّى الربع. و مقدار ما يشرب منه فى الحمّى البلغمانية ورق قضيب واحد و فى حمّى أنمطريطاوس ورق ثلاثة[۶۹۴] قضبان، و فى حمّى الربع ورق[۶۹۵] أربعة قضبان.

و عصارة الورق إذا شرب منها عدّة أيام كل يوم ثلاث ثولوسات أحدز اليرقان. و قد ينفع ضمادة من قبله.

و إذا شرب الورق ثلاثين يوما، نفع من الصّرع. و قد يفترش هذا النبات فى الهياكل للتطهير كما يفترش الفنجنكشت.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۶۰

فى بزر الكتان

أمّا بزر الكتّان فحارّ فى الدرجة الأولى، متوسّط بين اليبس و الرطوبة، يغذو غذاء يسيرا، عسير الانهضام، مولّد للنفخ. و لو كان مقلوّا. و لذلک صار على سبيل الغذاء مضرّا بالمعدة، و على سبيل الدواء مدرّا للبول. و إذا كان مقلوّا، كان أكثر لدروريّة البول و حبسه للبطن. و إذا كـان غير مقلوّ، كان دروره للبول أضـعف و لم يحمـد فعله فى تليين البطن. و إذا أكل بالعسل، مع إضـراره بالمعـدة، أعان[۶۹۶] على نفث الرطوبات البلغمانيـة، و نفع من السـعال العارض من البرد و الرطوبـة. و إذا اتّخذ منه شـىء صالح مع عسل و شـىء من فلفل، هيّج الشـهوة للجماع و أعان على الباه. و إذا احتقن بطبيخه مع شـىء من دهن ورد، نفع من اللـذع العارض فى المعاء و الأرحام. و إذا جلس النساء فى ماء طبيخه، نفع من الأورام العارضة فى الأرحام، و قام مقام طبيخ الحلبة.

و إذا عجن بماء و شـىء من زيت، حلّل الأورام الباطنـة و الظاهرة. و إذا طبخ بشـراب و حمل على النملة و القروح المعروفة بالشـهدية، نقّى أوساخها و أبرأها. و إذا أخذ منه جزء و من الخزف جزء و عجن بعسل، و ضـمّدت به الأظفار، نفع من الشـقاق العارض فيها. فإذا خلـط بسويـق و رمـاد و عمـل منـه ضـماد، قلع الثواليـل. و إذا أخلـط بشـىء مـن مـوم[۶۹۷] و عسـل، نفـع مـن البيـاض العـارض فى الأظافير[۶۹۸]. و إذ خلط مع التين و النطرون[۶۹۹]، نقّى الكلف و قلع البثر اللّبنىّ.

فى حب القلقل

القلقل[۷۰۰] فى طبيعته حـار رطب، يولّـد خلطـا ليس بـالردىء، و لاـ هو مولّـد للصـداع، إلّا أنّه زائـد فى المنىّ و لا سـيما إذا خلط مع السـمسم و عجـن بعسـل أو فانيـد. فـإذا قلى، كـان أحمـد لغـذائه و أقـلّ لرطـوبته. و إن لم يقلى و أكـثر منه، أرّض المعـدة و أحـدث هيضة[۷۰۱]. و هذه خاصة فيه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۶۱

فى حب القرطم و هو وريقة العصفر

القرطم يسـخّن إسـخانا قويا، و يجفّف فى الدرجـة الثانيـة. و لـذلک صار ما ينال البـدن من غذائه يسـيرا نزرا. إلّا أنّه يعين على إطلاق البطن بحدّته و حرافته. و لذلک صار مضـرّا بالمعدة. و إذا دقّ بزره و مرس فى ماء حارّ و صـفّى و أخذ ماؤه و خلط بشراب العسل أو بمرق بعض الطير، و بخاصة الدجاج، أسـهل بلغما غليظا لزجا. و قد يعمل منه ناطف مخلوط باللوز المقشّر من قشرته و أنيسون و عسل و شىء من نطرون، فيطلق البطن.

و هذه صفة عمل الناطف: يؤخذ من لب القرطم الأبيض المقشر قسط، و من اللوز الحلو المقشّر ثلاث قواثوشات[۷۰۲]، و من الأنيسون درهمان[۷۰۳]، و من النطرون درهمـان[۷۰۴]، و من شـحم التين اليابس شـحم ثلاثين تينـة. تـدقّ الأدوية و تنخّل و يطبخ التين بعسـل مقـدار الكفايـة، و تعجن به الأدويـة. و الشـربة منه مقـدار أربع جوزات. و إذا أخـذ لباب حب القرطم و عجن بماء حار أو بعسل و ماء

حار، و غسل به الرأس و البدن، نفع من الدّواب المتولّدة فيه عن مرض متقدم أو غير ذلک. و إذا غسل به الوجه، نقّى أوساخه و ليّن خشونته. و ماء القرطم يجمّد اللبن و يجبّنه مثل الأنفحة. و زهر القرطم الذى يعمل منه العصفر المعروف عند أهل مصر بالمريق رطب فى الدرجة الأولى ملطّف للكيموسات الغليظة. و إذا دقّ و عجن بخلّ ثقيف[۷۰۵] و حمل على القوابى، أنقاها.

و أمّا القرطم البرىّ، فشوكه شبيه بشوک القرطم البستانى، إلّا أنّه أطول ورقا كثيرا، و ورقه فى طرف القضيب، و ساق[۷۰۶] و النساء يستعملون القضيب مكان المغزل. و على رأس القضيب جمّة مدوّرة مشوّكة، و زهره أصفر و أصله دقيق لا ينتفع به. و إذا سحق ورقه و جمّته و ثمرته و شرب سحيقها بشراب و فلفل، نفع من لسع العقرب. و من الناس من يزعم أنّه إذا أمسكها الملسوع بيده، لم يحسّ بالألم، فإذا ألقاها رجع الألم إليها. و اللّه أعلم.

تمّ الكتاب فى الحبوب.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۶۲

باب فى الفواكه

القول فى التين

أمّا التين فهو أحمد الفواكه و أكثرها غذاء و إن كانت كلّها لا تنفکّ من توليد الخلط الغليظ لرطوبتها. و التين فى الجملة حار يابس و درجاته فى الحرارة و اليبوسة تختلف على حسب اختلافه فى ذاته، لأنه فى ذاته يختلف على ضروب: لأن منه البرىّ، و منه البستانى. و البستانى على ضربين: لأن منه الرطب، و منه اليابس. و الرطب على ضربين: لأن منه الفجّ الذى لم يستكمل نضجه بعد. و منه التام النضيج الكامل النضج. فما كان منه نيّا فجّا بعيدا من النضج، كان فى طبيعته أبرد و أغلظ، لغلبة الأرضية على جسمه. إلّا أنّ فيه رطوبة لبنيّة تفيده حدّة و جفافا فى آخر الدرجة الثانية. فللجهتين جميعا هو مذموم أعنى الجهتين: حدّة رطوبته اللبنيّة و حرافتها، و غلظ جسمه و غلبة الأرضيّة عليه.

و للفاضل أبقراط فصل قال فيه: إنّ التين كلما كان أبعد من النضج، كان أبرد و أغلظ. إلّا أنّ فى رطوبته اللبنيّة حدّة و حرافة و جفافا[۷۰۷]. و كلما كان أنضج كان أسخن و أقلّ يبوسة. و من فعل التين الفجّ على سبيل الدواء، أنّه إذا طبخ و عمل منه ضماد، ليّن العقد و الخنازير و حلّلها. و إذا طبخ و خلط معه نطرون و عجن بخلّ، أبرأ القروح الرطبة التى فى الرأس. و إذا خلط بعسل، نفع من عضّة الكلب و القروح التى تسيل منها رطوبة عسلية لزجة. فإذا خلط مع ورق الخشخاش البرىّ، أخرج العظام المتكسّرة فى الجراح. و إذا خلط بموم، حلّل الدّماميل. و إذا دقّ و هو نىّ و حمل على النملة المعروفة بالنملة، أبرأها.

و أمّا التّين الطرىّ الكامل النضج، فهو أقلّ حرارة و جفافا من التين اليابس، كأنّ حرارته فى وسط الدرجة الأولى، و يبسه و رطوبته متساويان، و هو مركّب من ثلاثة أجزاء: أحدها: القشر، و الثانى:

الحبّ، و الثالث: اللحم. فأمّا حبّه فإنه لا يبتلّ و لا ينحلّ أصلا لأنه فى صلابته شبيه بالرمل و الحصى و لذلک لا ينال البدن منه شيئا من الغذاء. و أمّا قشره فهو فى غلظه شبيه بالجلود العصبية من الحيوان، و لذلک صار عسير الانهضام جدا. و من أجل ذلک، كان من الواجب ألّا يؤكل التين الرطب بقشره.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۶۳

و أمّا لحمه فأكثر غذاء من لحم التين اليابس و أعون على إطلاق البطن. و إذا أسهل، كان إسهاله هين الانقطاع، إلّا أنه ردىء للمعدة حار. و زعم ديسقوريدوس أنه يقطع العطش و يسكن الحرارة و يجلب العرق.

قال إسحاق بن سليمان: ما أعرف له شيئا يقطع به إلّا أن يكون لأنه يملأ العروق رطوبة. و إذا امتلأت العروق رطوبة،؟؟؟ عمّا يرطّبها.

فهو لهـذا يقطع العطش المتولّـد عن جفاف الأعضاء. و أمّا إحداثه العرق، فلأنّه ينقّى الفضول إلى سـطح البدن بتلطيف. و لذلک صار كثيرا ما يحدث الحصف[۷۰۸].

و أمّـا التّين اليـابس فحرارته فى أول الدرجـة الثانيـة، و هى فى وسـط الدرجـة الأولى يبسـة[۷۰۹]. و لـذلک صـار يسـخّن و يعطّش و يستحيل إلى المرار. و الغـذاء المتولّـد عنه غير مسـتحصف و لا ـ رخو، بل متوسط بين ذلک. إلّا أنّه أغـذى الفواكه و أقلّها نفخا، و إن كان لا ينفکّ من الفساد، و من قبل أنه متى وافى فى المعـدة لطخا و فضولا، عسـر انهضامه فيها، و بعد انحداره عنها و أبطأ فى جولانه و انحصـر فى عمق البدن و ولّد رياحا و نفخا، و انتقل إلى دم فاسد مذموم، و أحدث فى سطح البدن قملا و صئبانا، ذلک على حسب مقـدار رطوبته فى الرقـة و الغلـظ، لأـنه إن كـان طريّا رطبا كانت رطوبته أرقّ و قلّ لبثه فى مسام البـدن مـدة يمكن معها أن تسـتكمل عفونتها و يتولّـد منها حيوان. و إذا كان التين يابسا كانت رطوبته أغلظ و أكثر لزوجـة و أطول لبثا فى مسام البدن. و لذلک يتولّد عنها القمل و الصّـئبان، لأنها لطول لبثها فى مسام البدن تستكمل عفونتها و تنفذ و تصير حيوانا. و متى وافى المعدة خالية من الغذاء نقيّة من الفضول، جاد انهضامه فيها و بعد منها بسرعة، و لطف غذاؤه، و أسرع فى جولانه و فى خروجه من مسام البدن و انحداره من الكلى، و ولّـد دما محمودا و لطّف رطوبات البـدن العفنـة و نقّاها إلى سـطح البـدن. و إن تعـذّر خروج الرطوبات العفنـة من مسام البدن لغلظها، لبثت هناک زمانا و استكملت عفونتها و ولّدت قملا و صئبانا.

و لـذلک صار التين محمودا من جهة، مذموما من جهة. فأما الجهة التى يحمد فيها، فلأنّه أقلّ مضـرّة من سائر الفواكه لما فيه من القوّة الملطّفة الكثيرة الجلاء المنقّية. و لذلک صار مطلقا للبطن مدرّا للبول منقّيا للصدر و الرئة و الكلى و المثانة من الرطوبات الغليظة، حتى أنّه يحـدر مـع البـول شـيئا شبيهـا بالرمـل. و يوافق من به ربو، و من تغيّر لونه من مرض مزمن و للمصـروعين و المحبونين[۷۱۰]. و أمّا الكبـد و الطحال، فإنّا لم نجد للتين وحده فيهما سدّة و جسا[۷۱۱] زاد فيهما، لحلاوته، فأضـرّ بالكبد و الطحال إلّا أن يخلط معه بعض الأدوية التى لها تقطيع و تلطيف، فيكتسب بذلک منفعة فى سدد الكبد و الطحال ليست باليسيرة.

و أمّا الجهة التى يذمّ فيها، فهى أنّه إذا بعد انحداره عن المعدة سريعا، غلظ غذاؤه و ولّد دما

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۶۴

مـذموما و أحـدث فى سـطح البدن قملا و صـئبانا. و لجالينوس فى التين اليابس قول[۷۱۲] قـال فيه: إنّ إنسانـا إن قال فى التين اليابس قولين متضـادين زعـم فيه أنّه يولّـد دمـا محمودا أو دمـا مـذموما، لمـا أكـذبه العيـان لأنّـا ربّما رأيناه حافظا للصـحة، و ربما رأيناه جالبا المرض. و منهـا خاصـة التين اليـابس أن يولّـد فى سـطح البـدن قملا و صـئبانا لغلظ رطوبته و بعـد انحلاله و طول لبثه فى مسام سـطح البدن. و من خاصة التين الطرىّ أن يولّد فى سطح البدن حصفا لرقّة رطوبته و سرعة انحلالها و قلّة لبثها فى مسام سطح البدن. و السبب الـذى صار له هذه الخاصة فى التين: أنّ فيه قوّة يجلو بها و يلطّف الفضول و ينقّيها إلى سـطح البدن. و إن كان فى الرطوبة غلظ، لبثت هناک زمانا و تعفّنت و ولّـدت قملا و صـئبانا. و إن كان فى الرطوبـة رقـة، أحدثت حصـفا و لم تلبث مدة يمكن فيها أن تعفّن و تولّد حيوانا.

و ممّا يدفع ضـرر التين و يعين على تفتيحه للسدد فى الكبد و الطحال و تنقية الأخلاط، اسـتعماله على خلاء المعدة من الطعام و نقائها من الفضول بالفوذنـج و الحاشا و الزّوفا و شـىء من فلفل و زنجبيل و خلّ ثقيف و مرى، لأنّه إذا اسـتعمل كذلک كان نافعا للأصـحاء فضـلا عن المرضى. و إن كره استعماله بشىء ممّا ذكرنا و لم ينساغ له، فليتناول بعده سكنجبينا[۷۱۳] سكرّيا[۷۱۴] إن كان محرورا أو سكنجبينا[۷۱۵] عسليا[۷۱۶] إن كان بلغمانيا. و من كان فى طحاله جسا أو سدّة، فأفضل ما اسـتعمل بعقبه سـكنجبين العنصـلان. و ممّا يعين التين على كثرة الغذاء و توليد الدم المحمود، استعماله مع اللوز.

و أما فعل التين على سبيل الدواء، فإنّه إذا طبخ مع شـىء من زوفا و شرب، نقّى فضول الصدر و الرئة و نفع من الأوجاع المتقادمة فيها، و من السّـعال المزمن. و إذا تغرغر بطبيخه، حلّل الأورام الحادثـة فى قصـبة الرئة و فى العضل الذى عن جنبتىّ اللّسان أعنى اللوزتين. و

إذا طبخ بشراب و احتقن به، نفع من المغص العارض من الرطوبات الغليظة. و إذا طبخ بجشيش الشعير أو بالحلبة و عمل منه ضماد[۷۱۷]، حلّل الأورام. و إذا طبخ و حمل مدقوقا على الأورام التى فى أصول الآذان، حلّلها. و إذا أحرق و خلط بموم و زيت، نفع من الشقاق العارض من البرد. و إذا دقّ و خلط بخردل مسحوق بماء و جعل فى الآذان، نقّى درنها و نفع من الحكّة العارضة فيها.

و أمّا لبن التين، فإنّه إذا خلط مع سويق و عمل منه لطوخ، نفع من القوابى و البهق و الكلف و الجرب المتقرّح و غير المتقرّح. فإذا طبخ بشحم و وضع حول الثواليل، قلعها. و إذا عجن بصفرة بيض و تحمّلته المرأة، نقّى الرحم و أدرّ الطمث. و إذا شرب بلوز مسحوق، أسهل البطن و ليّن صلابة الرّحم.

و إذا قطر منه على لسعة العقرب أو غير العقرب أو عضّة الكلب، نفع من ذلك. و إذا جعل فى صوفة و صيّر فى الموضع من الضرس، سكّن وجعه. و من خاصّة لبن التين أنه يجمد اللبن و يفعل فيه فعل

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۶۵

الإنفحة[۷۱۸] و يذيب[۷۱۹] اللبن الجامد و يفعل فيه فعل الخلّ و يقرح الأبدان و يفتح أفواه العروق.

و أمّا شجرة التين نفسها، فلها مزاج حار لطيف، حتى أنّ الإنسان إذا أخذ من أغصانها فى الوقت الذى يجرى فيها اللبن و يبدأ الورق يظهر، فدقّها و عصر ماءها[۷۲۰]، و جفّفه فى الظل و استعمله فيما ذكرنا من فعل اللبن، لوجده يفعل فعل اللبن و إن كان أضعف منه كثيرا لأن هذه العصارة إنما تفعل بما فيها من قوة اللبن. و لذلك صار الماء الذى تطبخ به الأغصان و الورق، يجلو و يلذع بقوة. و ليس هذا فعله فقط، لكنه يقرّح أيضا و يفتح أفواه العروق و ينفع من العلّة المعروفة بالنملة.

و أمّا التين البرىّ فإنّ ثمرته و ورقه و أصله و لبنه تفعل فعل التين البستانى، إلّا أنّها أقوى كثيرا و أسرع تأثيرا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۶۶

فى الشجرة المعروفة بالجميز و يسمى التين الاحمق

الجميّز شجرة عظيمة شبيهة بشجر التين العظام، و لها لبن كثير، و يثمر فى السنة ثلاث[۷۲۱] مرات أو أربع، و ثمرتها شبيهة بالتين الصغير المعروف بالشاهنجير[۷۲۲]. و قال ديسقيريدس شبيهة بالتين البرىّ لبزرها الذى فى جوف ثمرتها من العظم و الصلابة ما لبزر التين. و ليس لثمرها حرافة و لا حدّة، لكن لها عذوبة يسيرة مع رطوبة شبيهة برطوبة التوت فى اللزوجة. و لذلك صيّرها قوم من المتطبّبين متوسّطة بين التوت (و التين)[۷۲۳] و نسبوها إلى الحرارة و الرطوبة فى وسط الدرجة الأولى. و ثمرتها فى خروجها مخالفة لخروج الثمار، لأنها ليس إنما تخرج من القضبان فقط كخروج سائر الثمار، لكنها تخرج من جميع الأغصان و أصول الورق و أصل الشجرة فى نفسها. و ليس تنضج ثمرتها نضجا كاملا دون أن يشرط رأسها و يخنق و يقلع منه مقدار دون التّرمسة، و يدهن الشرط بزيت. و كثيرا ما يرتفق[۷۲۴] بثمرتها فى السنين الجدبة لوجودها فى كل وقت إذ كانت تثمر فى السنة مرات.

و حكى جالينوس عن قوم ذكروا أن هذه الشجرة كانت فى الابتداء بفارس، و كان فيها مرارة، و كان[۷۲۵] من أكلها يموت حتى أنهم أقاموها مقام السمّ[۷۲۶] القاتل من قرب. ثم إن قوما نقلوها إلى الإسكندرية فخرج منها ثمرة يتغذّى بها كما يتغذّى بالتين و التفاح و الكمثرى[۷۲۷]. و أمّا نحن فإنّا شاهدنا من

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۶۷

ثمرة هذه الشجرة شيئا من الحمرة و العظم ما ليس للتين و شاهدنا منه آنفا ما لونه عسلىّ إلى السواد ما هو، و مقداره مقدار التين الصغير المعروف بالشاهنجير، إلّا أنه فى جملته أقلّ حلاوة من التين و أعسر انهضاما و انحدارا و أبعد نفوذا فى العروق للزوجته و غلظه. و لذلك صار ثقيلا فى المعدة جدا، مؤذيا لها.

و أمّا أهل مصر فيشربون بعقبه الماء البارد دائما، و يزعمون أن الماء البارد يعوّمه فى المعدة و يخفف ثقله عليها. و إذا طبخت ثمرة

هذه الشجرة بالماء و كرّرت فى ذلك الماء مرات، ينزع فى كل وقت مرّة و يصيّر فى الماء بدلها شىء طرىّ حتى يظهر طعمها و قوّتها فى الماء، ثم طبخ ذلك الماء بسكر طبرزد، نفع لمن كان محرورا، أو بعسل لمن كان بلغمانيا، كان نافعا من السعال المتقادم و النوازل المنحدرة من الرأس إلى الصدر و الرئة. و إذا طبخت و حملت على الأورام الصلبة، حلّلتها[۷۲۸]. و متى وضعت غير مطبوخة، قلعت الخيلان (۲) و التوثة و بخاصة إذا كانت فجّة غير نضيجة. و أمّا لبن هذه الشجرة، فإن له قوّة محلّلة للأورام مانعة من حسا الطحال. و إذا شرب من لبنها أو حمل على موضع لسع الهوام، نفع من ذلك، و على الجراحات ألصقها و جفّفها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۶۸

فى العنب

أمّا العنب فينقسم قسمة جنسيّة على ضربين: و ذلك أن منه الغضّ الحامض المعروف بالحصرم، و منه الكامل النضج الصادق الحلاوة و هو العنب على الحقيقة. فأمّا الحصرم فبارد فى الدرجة الثانية، يابس فى الثالثة، له ثلاثة أجزاء مركب منها: أحدها: الحبّ، و الثانى: القشر، و الثالث:

الرطوبة. فأمّا الحبّ فيابس له كثافة و صلابة، و لذلك صار أشدّ يبسا من القشر و أغلظ و أعسر انهضاما و أبعد من الاستحالة و التغيير، بل لا استحالة له و لا تغيير أصلا، لكنه ينحدر عن المعدة و المعاء بصورته و شكله من غير أن ينحلّ شىء من أجزائه. إلّا أنّه إذا سحق جيدا و شرب، قوّى المعدة بعفوصته و قبضه و قطع الإسهال المرى، و بخاصة إذا كان محمّصا. و أمّا القشر فغليظ عصبيّ، و لهذا صار لا يستحيل أيضا و لا ينحلّ و لا يغذو البدن أصلا. و أما الرطوبة فلقبضها و عفوصتها، عسر انهضامها، إلّا أنها مقويّة للمعدة و الكبد جميعا، مسكّنة للحرارة، قاطعة للعطش، قامعة لحدّة المرة، نافعة من القىء المرّىّ[۷۲۹] و الإسهال العارض فى الكبد و المعدة عن ضعف القوة الماسكة. و إذا اكتحل بها، قوّت الحدقة و قطعت الرطوبات الغليظة التى فى المأقتين[۷۳۰].

و لديسقيريدس فى عصارة الحصرم قول قال فيه: إنّ عصارة الحصرم إذا استخرجت قبل طلوع نجم الكلب و جعلت فى إناء نحاس مغطّى بثوب و صيّرت فى الشمس نهارا، و رفعت من النّدى ليلا كيلا ينالها برد الهواء و يمنعها من الانعقاد، و صبر عليها حتى تغلظ و تصير كالعسل، كانت موافقة للعضل الذى عن جانبى الحلق المعروفة باللّوزتين و اللهاة و اللّثة الرخوة، التى تسيل منها الفضول، و القلاع[۷۳۱] و الآذان التى يسيل منها القيح. و إذا احتقن بها، نفعت من قروح المعاء و من سيلان الرطوبة المزمنة من الرّحم. و يشرب أيضا لنفث الدم العارض قريبا[۷۳۲] من انفتاق بعض العروق التى للصدر من غير سعال.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۶۹

و ينبغى أن تستعمل ممزوجة بالماء حتى ترقّ و تقلّ حدّتها. و قد تعطى مثل ذلك إذا طبخت بعسل النحل أو بالسكّر طبرزد. و من الناس من يطبخ هذه العصارة ساذجة و يتخذ منها شرابا.

*** و أمّا العنب فهو شبيه بالتين فى قلّة رداءة الدم المتولّد عنه، و فى فضله على سائر الفواكه فى كثرة الغذاء، و فى أن اللحم المتولّد عنه غير ملزّز و لا مكتنز كاكتناز اللحم المتولّد عن الخبز، لكنه منفوخ رهل، و لذلك صار المدمن عليه إذا ترك استعماله و أمسك عن أكله، ضمر بدنه بسرعة. و إن كان العنب أقلّ غذاء من التين كثيرا أو أسرع انحلالا من الأعضاء، إلّا أنه له أربعة أجزاء هو منها مركّب: أحدها:

القشر، و الثانى: الحب، و الثالث: اللحم، و الرابع: الرطوبة التى يكون منها اللحم.

فأما الحبّ فبارد يابس قابض قريب من حب الحصرم فى غلظه و صلابته. و لذلك صار ينحدر من المعدة و ينفذ فى المعاء من غير أن يحدث فى شىء من أجزائه كسر و لا تغيير محسوس، إلّا أنّ فيه حرارة يسيرة بها امتاز من حبّ الحصرم و صارت له قوّة تهيج المعاء إلى دفعه بسرعة. و لذلك صار يسرع الانحدار و الخروج قبل أن ينطحن. و لجالينوس فى حب العنب و التين قول قال فيه: إن حبّ

هاتین الثمرتین لا تبتلّ فی المعدة و لا تنحلّ أصلا، لکنه ینحدر و یخرج بهیئته و صورته.

و أمّا قشر العنب فهو فی طبیعته بارد یابس عصبی شبیه بقشر التین فی عسر انهضامه و انحداره و امتناع استحالته، و لذلک لم یکن منه غذاء للبدن. و لجالینوس فی قشر العنب و التین قول قال فیه: إنّ قشر هاتین الثمرتین متشابهین و هو لهما شبیه بالجلود للحیوان. و ما أقلّ تغیره فی البدن. و لذلک صار العنب إذا أخذ بقشره و حبّه، عسر انهضامه و انحداره و کثرت ریاحه و نفخه، و ولّد کیموسا بعیدا من الاستحالة إلی الدم، لأنه إذا لم ینهضم فی المعدة جیدا، کان ما یصل منه إلی الکبد و العروق غلیظا نیّا غیر منطبخ و لا ینهضم. و إذا کان کذلک ثقل علی المعدة هضمه و أضرّ بها مضرّة بیّنة. و لذلک قال جالینوس: إن أحمد حالات العنب إذا جاد انهضامه فی المعدة و انحدر عنها بسرعة لأنه إن أبطأ قلیلا و احتبس فیها، کان له من صعوبة المضرّة و قوّتها ما لیس للتین النضیج إذا احتبس من قبل أنّ التین فی الجملة أسرع انحدارا من العنب لفضل ما فیه من قوّة الجلاء. و لهذا صارت مضرّته أقلّ. و من قبل ذلک کان من الأفضل أن یتوقّی أخذ العنب بحبّه و قشره، لکن یمصّ مصّا و یرمی بثقله و لا سیما إذا کان حبه کبیرا و قشره غلیظا و لحمه غلیظا.

و أمّا لحم العنب فحار لیّن قریب من الاستحالة سریع التشبه بالدم، یغذو غذاء محمودا، و لجالینوس فی العنب و التین فصل قال فیه: و من فضیلة هاتین الثمرتین علی سائر الفواکه أنهما لیسا بصعبیّ الکیموس و لا عسریّ الاستحالة و لا سیما إذا کانتا قد نضجتا علی أشجارهما نضجا کاملا. و جعل دلیله علی ذلک من نواطیر الکرم لأنهم فی الشهرین اللذین ینطرون فیهما الکرم، لیس أکثر غذائهم إلّا التین و العنب، و زعم قوم أنهم لا یردون من الغذاء غیرهما، و أن ذلک لا یکسبهم مضرّة، و لا ینکرون من

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۷۰

أحوالهم شیئا إلّا سرعة الهزال إذا هم ترکوا أکلها. و ذلک أن اللحم المتولّد عنهما منفوخ سریع الذوبان، لأنه غیر ملزّز و لا کثیف مثل اللحم المتولّد عن الخبز لکنه رخو منفوش[۷۳۳] لا صبر له و لا بقاء، و لذلک ینحلّ و یذوب بسرعة و یلحق أصحابه الهزال من کثب، و إن کان التین أبعد انحلالا من الأعضاء قلیلا.

و لذلک لا یسرع الهزال إلی أهله بعد ترکهم التغذیة کما یسرع إلی من کان مستعملا للعنب ثم ترکه.

و قد یستعمل العنب علی ضروب فتختلف قواه و أفعاله و غذاؤه و ذلک: أنّ منه ما یؤکل و هو بعد طریّ حین یقطف من کرمه. و منه ما یعلّق بعد حتی ینشف الهواء أکثر رطوبته الفضلیة. و منه ما یکبس فی السلال أیاما. و منه ما یحصل فی جرار فخّار و تغطّی رؤوسها و یسدّ الوصل بزفت و یدفن فی تجیر[۷۳۴] العنب. و (منه) ما یدفن فی ثجیره من غیر جرار و منه ما یصیّر فی إناء و یلقی علیه الطلاء[۷۳۵] و عصیر العنب الحلو.

فأما ما یؤکل منه حین یقطف من کرمه، فإنه متی وافی المعدة نقیّة من الفضول خالیة من الغذاء، قوّته علی الطبخ، و حسن انهضامه و لطف غذاؤه و أعان علی إطلاق البطن و انحلّ عن الأعضاء بسرعة. و إذا وافی المعدة مملوءة فضولا أو غذاء أو ضعیفة عن الهضم و لبث فیها قلیلا، ولّد نفخا و قراقر[۷۳۶] و بخارات مصدعة مؤذیة و أضرّ بالمعدة إضرارا بیّنا و کان الغذاء المتولّد عنه مذموما.

و أمّا ما یکبس فی السّلال، فإن رطوبته تسخن و تغلی و تکسبه بخارات غلیظة تترقّی إلی الرأس و تحدث فیه صداعا. فلذلک صار مولّدا للریاح و النّفخ، غلیظ الغذاء، عسیر الانحلال من الأعضاء.

و أمّا ما یصیّر فی الجرار و الفخّار و تغطّی رؤوسها و یطیّن الوصل بزفت و یدفن فی ثجیر العنب، فإن الفخار ینشف أکثر رطوبته الفضلیة، إلّا أنّها أیضا تسخن و تحمی و یکتسب بخارا و غلظا. فهو لقلّة رطوبته یقوّی المعدة و ینبّه الشهوة للطعام فیمن کانت شهوته مقصرة[۷۳۷]. و لما یکتسبه من البخار الغلیظ، یعسر انحداره من المعدة و یبعد من التدبیر الملطف. فإذا أکثر منه ولّد نفخا و قراقر[۷۳۸] و صار مصدّعا مؤذیا.

و أمّا ما یدفن فی ثجیر العنب من غیر حاجز یحجز بینهما، فهو شبیه بما یرفع فی الجرار، إلّا أنّ فیه تقویة للمعدة و معونة علی حبس البطن و النفع من نفث الدم. ذلک لما یکسبه من عفوصة الحبّ و القشر، غیر أنّ الإکثار منه مضرّ[۷۳۹] بالمثانة و الرأس لأنه یولّد

صداعا، عسير الانحلال لما يتولّد من البخارات إذا حمى يكبس بعضه على بعض. و لذلك صار ما يعلّق تعليقا حتى ينشّف الهواء أكثر رطوبته من غير أن يكسبه بخارا و لا غلظا، أسرع انهضاما من سائر العنب و أحمده غذاء و أعدل و أشدّ موافقة

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۷۱

للتدبير الملطّف و أبعد من مولّد للصداع و النفخ، لأن الهواء قد نشّف أكثر رطوبته الفضلية لأنه لم يخزن و لا كبس بعضه على بعض حتى يحمى و تتولد منه بخارات غليظة. و أمّا فعله فى حبس البطن أو تليينه، فإنه غير مطلق و لا حابس لأنّ ليس فيه من قوة العفوصة ما يحبس البطن، و لا من زيادة الرطوبة ما يطلق.

و لذلك صار غير مقوّ للشهوة و لا مضعف لها لأنّ ليس فيه من القبض ما يقوّيها، و لا من فضل الرطوبة ما يفسدها.

و أمّا ما يصيّر فى الطلاء، و فى عصير العنب الحلو، فإنه أغلظ و أكثر غذاء و أقلّ موافقة للمعدة و أبعد من التدبير الملطف و أكثر رياحا و نفخا لما يكتسبه من الرطوبات الفضلية الغليظة. فأمّا رطوبة العنب المعرّاة من اللحم، فغذاؤه غذاء حسنا، إلّا أنّه أقلّ من غذاء اللحم الغثّ و أسرع انحدارا. ذلك لسيلان الرطوبة و غلبة المائية عليها و بعدها من الغلظ و اللزوجة، و لذلك صار العنب الذى لحمه و شحمه أكثر من مائيته و رطوبته و بخاصة متى كان قشره أغلظ و حبّه أكبر و أعظم. و العنب الذى رطوبته و مائيته أكثر من لحمه و شحمه مثل العنب الحديث الانعقاد، أقلّ غذاء و أسرع انهضاما و انحدارا و بخاصة متى كان قشره أرقّ و حبّه أقلّ و أصغر. و لذلك قال جالينوس: أنّ أسلم أصناف العنب و أقلّها غائلة ما كان نضيجا جسيما و لحمه قليلا و ماؤه غزيرا و قشره رقيقا و حبّه قليلا صغيرا، و علّق بعد قطافه مدّة، و أكل بمقدار و رمى حبّه و قشره.

و قد تستخرج رطوبة العنب على ضربين: و ذلك أن منه ما يكبس بعضه على بعض حتى يضغط بعضه بعضا[۷۴۰] و تسيل مائيته و رطوبته المعروفة[۷۴۱] بالسلافة[۷۴۲] من غير أن يعتمد عليه معتمد و يعصره. و منه ما يعصر بالدّوس و الدّهق[۷۴۳] حتى يخرج لحمه مع رطوبته. فأمّا الأول منها المعروف بالسلافة، فإن رطوبته خالصة محصنة لم يشبها من عفوصة الحبّ و القشر، و لا غلظ اللحم. و لذلك هو أرقّ و ألطف و أسرع انحدارا و انهضاما و أسهل نفوذا فى العروق و أعون على إطلاق البطن، إلّا أنّ غذاءها أقلّ و انحلالها من الأعضاء أسرع. و إن أبطأت فى المعدة قليلا و بعدت بانهضامها، ولّدت نفخا و رياحا. و أمّا النّوع الثانى المستخرج بالدّوس و الدّهق، فإن لحمه و شحمه و بعض قوّة حبّه و قشره يخرج منه. و لذلك صار أغلظ و أكثر غذاء و أعسر انهضاما و أبعد نفوذا فى العروق. و لهذه الجهة صار كثيرا ما يتبقّى منه بقايا فى أفواه العروق و تولّد فيها سدّة. إلّا أنّه لما يكتسبه من عفوصة الحبّ، صار فيه شيء من تقوية المعدة.

و قد يختلف العنب من وجوه غير ما قدّمنا ذكره، ذلك أنه يختلف من قبل طعمه و من قبل لونه و من قبل لطافته و غلظه. أمّا اختلافه من قبل طعمه، فيكون على ضروب: و ذلك أن منه الشديد الحلاوة، العسلىّ الطعم. و منه الرقيق المائىّ القريب من المزّ. و منه المتوسط بين ذلك، الخمرىّ الطعم. فما كان منه حلوا عسليّا، كان أقواها حرارة و أشدها تولّدا للعطش و أغلظها و أكثرها لحما و غذاء

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۷۲

و أعسرها[۷۴۴] انهضاما و أبعدها انحدارا و أعونها على تليين البطن، و أخصّ أنواع العنب بتوليد النفخ و القراقر و سدّ الكبد و الطحال، ذلك لطول لبثه فى العروق و عسر نفوذه فيها لغلظه و قلّة[۷۴۵] حلاوته.

و ما كان منه رقيقا مائيا قريبا من المزّ، كان أقلّها و ألطفها غذاء و أعدلها مزاجا و أسرعها انهضاما، و لذلك صار مقوّيا[۷۴۶] للمعدة منقّيا[۷۴۷] لها من المرّة الصفراء مسكّنا للعطش، موافقا لمن اعتدل مزاجه و رطوبته. و أمّا ما كان طعمه خمريّا متوسطا بين لطافة المزازة و غلظ الحلاوة، فإنه بالإضافة إلى المزّ أكثر غذاء و أغلظ و أبعد انهضاما و أقلّ تسكينا للعطش، و بالإضافة إلى الحلوّ أقلّ غذاء و ألطف و أسرع انهضاما و أسهل نفوذا فى العروق و أبعد من توليد السدد و الرياح.

فأمّا اختلاف العنب من قبل لونه يكون على أربعة ضروب: لأن منه الأبيض الصافى، الكثير المائية، القليل اللحم، الرقيق القشر، الصغير الحبّ. و منه الأسود الغليظ اللحم و القشر القليل المائية العظيم الحبّ. و منه الأصفر و الأحمر المتوسطان بين غلظ الأسود و لطافة الأبيض. فما كان من العنب أبيض صافيا[۷۴۸]، كان أرقّ و ألطف و أسرع انهضاما و نفوذا فى العروق و أعون على درور البول، إلّا أنه أقلّ غذاء و أسرع انهضاما من الأعضاء. و ما كان منه أسود غليظا[۷۴۹]، كان أشدّها عفوصة و أكثرها تقوية للمعدة و أعسرها انهضاما و أبعدها من درور البول، إلّا أنّه إذا انهضم كان غذاؤه أكثر. و ما كان منه أحمر و أصفر، كان متوسطا بين غلظ الأسود و لطافة الأبيض إلّا أنهما أميل إلى الأبيض منهما إلى الأسود، و أقربهما من الأبيض و الأسود، و لذلك صار ألطف و أسرع انهضاما[۷۵۰].

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۷۳

القول فى الزبيب

إنّ نسبة الزبيب إلى العنب كنسبة التين اليابس إلى التين الطرى، إلّا أنّه ألطف جسما و أقلّ حلاوة من التين. فللطافته فى جسمه و قلّة حلاوته، صار انفعاله أكثر من فعله، و صار انقلابه إلى المرار أسرع من انقلاب التين إلّا أنه متى لم ينقلب إلى المرار، كان أوفق للمعدة كثيرا. ذلك لخفّته عليها و قلّة إتعابه لها. و قد يختلف فى طبيعته و غذائه و فعله على حسب اختلاف طعمه و مقدار جسمه. فأمّا طعمه فيختلف على ثلاثة ضروب: لأن منه الحلو الصادق الحلاوة. و منه ما فيه مرارة. و منه ما فيه قبض و خشونة. و ما كان كذلك فهو مركّب من قوّتين: قوة تنضج و تحلل تحليلا معتدلا و قوّة تقبض و تقوّى.

و السبب فى تقويته طبيعة حبّه لأن لحمه و إن كان حارا رطبا محلّلا، فإنّ حبّه بارد يابس مقبض.

و ما كان من الزبيب حلوا كان أكثر حرارة و رطوبة و بخاصة متى كان أسود، و لذلك صار متوسطا بين ما يرخى و يشدّ، لأنه يرخى المعدة و لا يشدّها، و لا يطلق البطن و لا يحبسه. و لذلك صار له تعديل لما يصادف فى المعدة من الأخلاط الرديئة متى كانت يسيرة. و من فعله تسكين اللذّع الذى فى المعدة و بخاصة إذا كان لحيما رقيق القشر صغير الحبّ. و ما كان كذلك كان نافعا لأوجاع الصدر و الرئة مليّنا للسعال جلّاء لما فى الكلى و المثانة إلّا أنّه غير موافق للكبد و الطحال إذا كان فيهما جسا[۷۵۱] أو غلظ. و ما كان من الزبيب مائلا إلى المرارة قليلا كان أقلّ غذاء و أمسك إلى البرودة و قلّة الرطوبة و خاصة متى كان أبيض. و لذلك صار مقوّيا للمعدة حابسا للطبيعة مسكّنا للحرّ. و أكثر منه فى هذا ما كان عفصا، لأنه أقلّ أنواع الزبيب رطوبة و أكثرها يبوسة، و لذلك صار أكثر تقوية للمعدة و أعون على حبس البطن و لا سيما إذا كان لحمه قليلا و حبّه كثيرا.

و قد يستعمل الزبيب على ضروب فتختلف أفعاله و غذاؤه، و لذلك أن منه ما يؤكل بعجمه، و منه ما يؤكل بغير عجمه، و هو أكثر موافقة للسعال و علل الصدر و الرئة و أوجاع الكلى و المثانة و أعون على

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۷۴

إطلاق البطن و بخاصة إذا كان طعمه حلوا و جسمه لحما و قشره رقيقا قليلا[۷۵۲] صغيرا، إلّا أنه قليل الموافقة للكبد و الطحال إذا كان فيهما جسا و غلظ. و ما يؤكل من الزبيب بعجمه فهو أكثر تقوية للمعدة و الكبد، نافع لعقر[۷۵۳] المعاء و بخاصة إذا كان مرّا أو عفصا، و كان لحمه قليلا و حبّه كثيرا. و الزبيب إذا كان مطبوخا كان أشد تجفيفا و أقلّ ترطيبا و بخاصة إذا كان معه عسل. و نقيع الزبيب أقل تجفيفا و أكثر ترطيبا و لا سيما إذا كان معمولا بالسكر أو بالعسل.[۷۵۴]

الأغذية و الأدوية ؛ ص۲۷۵

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۷۵

فی شجرة الکرم فی ذاتها

قال دیسقوریدوس: عصارة ورق الکرم إذا شربت، نفعت من قروح المعاء و الذین یتقیّأون الدم، و الذین یشکون معدهم، و للحوامل من النساء. و خیوط الکرم الدّقاق إذا أنقعت فی الماء و شربت، فعلت مثل ذلک. و قد یتخذ من زهرة الکرم دهن یقوم مقام دهن الورد، و هو أن تؤخذ الزهرة فتذبل و تجعل فی زیت أنفاق یومین، ثم تعصر و ترفع و تستعمل. و أجود ما تکون إذا سعطت[۷۵۵] منه رائحة زهرة[۷۵۶] الکرم.

و قلوب الکرم الرطبة إذا مضغت و شرب ماؤها، نفعت من القیء العارض من المرّة الصفراء و الإسهال الکذلک. و إذا دقّ ورق الکرم و خیوطه و عمل منها ضماد[۷۵۷]، کان نافعا من الصداع الصفراوی. و إذا خلط معها سویق الشعیر و عمل منها ضماد علی المعدة، سکّن الإلتهاب العارض فیها و نفع من الورم العارض لها. و صمغة الکرم الشبیهة بالصمغ الجامدة علی القضبان إذا شربت مع شراب، أخرجت الحصی. و إذا عمل منها لطوخ، أبرأت القوابی و الجرب المتقرّح و غیر المتقرّح. و إذا أردت أن تلطخ بها القوابی، فاغسل الموضع قبل ذلک بنطرون. و إذا مسح بها منابت الشعر مع الزیت دائما، حلقت الشعر و منعت من نباته. و قضبان الکرم الطریة إذا أحرقت[۷۵۸] بسکین، رشح منها الدمع کما یرشح العرق. و هذه الدمعة هی المسمّاة الصمغة و هی التی إذا لطخت علی الثوالیل أذهبت بها. و رماد قضبان الکرم و رماد ثجیر العنب إذا عمل منه ضماد مع الخلّ، نفع من المقعدة[۷۵۹] التی قد قلع منها البواسیر النابتة و من التواء العصب. و قد ینفع من نهشة الأفعی. و إذا عمل منه ضماد بدهن ورد و خلّ و سذاب، نفع من الورم العارض للطحال.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۷۶

و لدیسقیریدوس فی زهرة الکرم البریّ قول قال فیه: إنها تؤخذ و هی مزهرة و ترفع فی إناء من خزف و تجفف فی الظل. و لها قوّة قابضة إذا شربت، قوّت المعدة و عقلت البطن و قطعت نفث الدم و أدرّت البول لعقلها البطن. و إذا خلطت بخلّ و دهن الورد و حملت علی الرأس، سکّنت الصداع. و إذا تمضمض بمائها رطبة و یابسة، قوّت اللّثة و نفعت الأسنان. و فی کتاب آخر بدل زهرة الکرم ثمرة الکرم و هی غضّة کما تزهر. و زعم دیسقیریدس أنه یعمل من زهرة الکرم دهن، و هو یقوم مقام دهن الورد.

و صفته: أن تؤخذ زهرة الکرم و تذبل قلیلا- و تنقع فی زیت أنفاق و یحرک زهره جیدا و یترک فیه ثلاثة أیام بلیالیها و یعصر و یصفّی و یصیّر فی قواریر و تحرز[۷۶۰] و تستعمل عند الحاجة إلیها.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۷۷

فی التوت

التوت یکون علی ضربین: لأنّ منه ما هو بعد نیء فجّ شدید الحموضة، و منه ما قد نضج و کمل و صار حلوا أو مزّا. فما کان فیه بعد فجاجة و حموضة فهو فی طبیعته بارد یابس، و له قوّة قابضة مقوّیة للمعدة و المعاء جالیة للطبیعة. و لذلک صارت هذه الثمرة إذا جففت، کان منها دواء قوی لحبس البطن حبسا شدیدا حتی أنه یصلح لقروح الأمعاء و لجمیع العلل التی من جنس التحلّب. و کثیر من الناس من یسحقها و یخلطها مع الأطعمة کما یخلط السمّاق. و إن أحبّ (إنسان) أن یشربها مع الماء و مع بعض الأشربة، شربها. و من خاصة هذه الثمرة أنها فیها[۷۶۱] و لا سیّما إذا طبخت بعقید العنب أو بشیء من سکر. و ما کان من التوت کامل النضج قد غلبت علیه الحلاوة، نسبت حلاوته إلی الحرارة و اللزوجة و الرطوبة، و إن کانت نسبته إلی البرودة أثبت لأن رطوبته أکثر من حرارته و أظهر. و لذلک صار سریع الانحدار عن المعدة ملیّنا للبطن مدرّا[۷۶۲] للبول إلّا أنّه متی وافی فی المعدة غذاء قد تقدّمه[۷۶۳] أو فضولا قد سبقته، عاقها ذلک عن الانحدار بسرعة، و طال لبثه فی المعدة و لحقه الفساد من قرب و أضرّ بالمعدة و الرأس. و إن لم یعقه عائق عن

الانحدار من المعدهٔ، انهضم بسرعهٔ و غذّی غذاء یسیرا رطبا من غیر تبرید للمعدهٔ و لا تسکین لحرارتها.

و لذلک صار من الواجب ألّا یؤخذ إلّا علی خلاء من المعدهٔ من الغذاء و نقاء من الفضول و بخاصهٔ الفضول الرطبهٔ لأنه إن وافی فی المعدهٔ فضولا رطبهٔ، کان الفساد الذی ینتقل إلیه فسادا لا یوصل إلی وصفه شبیها بما یتولّد من القرع و البطیخ إذا لم ینهضم علی ما ینبغی. إلّا أنّ قوته غیر مهیّجهٔ للقیء کتهییج البطیخ و لا مضرّهٔ بالمعدهٔ کإضراره أیضا، لأن البطیخ أکثر إرخاء لعصب المعدهٔ. و التوت إذا انهضم علی ما ینبغی و لم یعقه عائق عن الانحدار، طرّق[۷۶۴] لما تبعه من الطعام و سهّل انحداره و أطلق البطن و أدرّ البول فکان أصلح لآکله، لأنه علی مثل هذه الحال لا یفسد، و إن کان غذاؤه (أقل)[۷۶۵] فإن لم یفسد یسیرا، کان سریع الانحلال من الأعضاء، إلّا أنّه یرطب لا محالهٔ من غیر تبرید لأن التبرید لیس هو من طبعه لحلاوته، إلّا أن یبرّد بالماء الشدید البرد أو بالثلج، فیستفید برودهٔ من الماء

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۲۷۸

یقوی بها علی تسکین الحرارهٔ، و إن کان ذلک زائدا فی تفجیجه و بعد انحداره، إلّا أن یکون المستعمل له قد تحشّفت[۷۶۶] معدته و غلبت علیها الحرارهٔ و الیبوسهٔ، فیعین ذلک علی هضمه و یصیر محمودا مسکّنا لحرارهٔ الکبد من قبل أنّ المعدهٔ إذا صارت إلی مثل هذه الحال من الحرارهٔ و الیبوسهٔ، لم یکن بدّ للکبد من أن یناله بعض ذلک. و إذا أخذ التوت علی الریق مبرّدا بالماء أو بالثلج، قطع العطش و سکّن الالتهاب و لا سیّما إذا کان فی التوت بعض المرارهٔ.

و لجالینوس فی التوت فصل بدیع قال فیه: إنّ فی التوت الحلو قوّهٔ مسهّلهٔ مشاکلهٔ لقوّهٔ الأدویهٔ المسهّلهٔ، إلّا أنّها ضعیفهٔ و لم یوضح السبب فی ذلک. و لیس بمنکر أن تکون مثل هذه القوهٔ فی التوت النضیج علی ما فی شجره من الخواص العجیبهٔ، لأنّا نجد فی لحاء[۷۶۷] هذه الشجرهٔ و أغصانها و ورقها مرارهٔ و حدّهٔ یجلو بها و یقطع و یقتل الدود العریض، المعروف بحب القرع، و یخرجه من البطن. و إذا دقّ ورقها و حمل علی السرّهٔ، فعل مثل ذلک. و إذا دقّت عروقها و طبخت و شرب ماؤها، لیّن البطن و أخرج الدود و حب القرع. و إذا دقّ قشرها و ورقها و طبخا، و تمضمض بمائها و أمسک فی الفم ساعهٔ، نفع من وجع الأسنان. و إذا طبخا بطلاء و اتّخذ منهما غرغرهٔ، نفعت من البلّهٔ المنحدرهٔ إلی اللّهاهٔ و اللوزتین.

و إذا طبخ ورقها مع ورق الکرم و ورق التین الیابس بماء المطر، سوّد الشعر. و إذا شرب من عصارهٔ الورق قدر أوقیهٔ و نصف، نفع من نهش الرتیلاء. و إن حفر الإنسان عن أصل هذه الشجرهٔ و شرط شرطان، و ترک لیلهٔ، وجد فی الشرط بالغداهٔ رطوبهٔ جامدهٔ تنفع من وجع الأسنان، و تسهل البطن. و إذا سحق أصل هذه الشجرهٔ و جعل فی خلّ ثقیف و صیّر فی الشمس أربعهٔ عشر یوما و جفّف و سحق و حمل علی الأضراس المأکولهٔ، قلعها کلّها. و ممّا یدفع ضرر التوت أن یغسل قبل أکله بالماء مرّات، و لا یؤکل إلّا علی الرّیق علی خلاء من المعدهٔ و نقاء من الفضول منها، لأنه إذا استعمل علی هذه المثال، اکتسب من الماء برودهٔ لیسکّن بها الحرارهٔ و یغذو، و بعدا من الفساد لنقاء المعدهٔ و قوتها علی هضمه، و أمن صاحبه إضراره بالمعدهٔ و الرأس.

و لدیسقیریدس فی التوت النضیج قول قال فیه: إن عصارته إذا طبخت فی إناء من نحاس و وضعت فی الشمس أیاما حتی تنعقد، کان أشدّ لقبضها. و إن خلط معها یسیر من عسل، کانت صالحهٔ للورم العارض للعضل الذی علی جنبی الحنک و أصل اللسان. و إن صیّر فیها شبّ[۷۶۸] یمانی و یسیر من عفص و زعفران و ثمر الطرفاء[۷۶۹] و أصول السوسن المعروف بالإیرسا[۷۷۰] و کندر و سعد، کان أقوی لفعلها.

و لک أن تزید فی هذه العقاقیر و تنقص علی ما تراه من مزاج المتعالج بها، لأنّا قد وجدنا بعض المتطبّبین قد أزال هذه الإیرسا و السّعد و الکندر، و صیّر بدل العسل سکّر طبرزد.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۲۷۹

فی الاجاص

الإجّاص فى الجملة يغذو غذاء يسيرا جدا لأنه على ضربين: لأن منه الأبيض المعروف بالشاهلوج، و منه الأسود المعروف بالإجاص على الحقيقة. فأمّا الشاهالوج فبطىء الانهضام ردىء للمعدة قليل الإسهال للبطن، ذلك لغلظ جسمه و قلّة رطوبته و بعد انحداره. و لذلك وجب ألّا يقرب منه إلّا ما كان عظيما فى غاية النضج و الكمال. و أمّا الإجّاص الحقيقىّ فينقسم قسمة أولية على ضربين: لأنّ منه البستانى، و منه البرىّ. و البستانى على ثلاثة ضروب: لأنّ منه الأسود الكامل النضج و العذوبة. و منه ما هو بعد أخضر فى غاية الفجاجة و العفوصة. و منه ما هو أحمر اللون متوسط النضج قد غلب على طعمه الحموضة لتوسطه بين الحلاوة و العفوصة. و بين كل نوعين من هذه الأنواع نوع آخر متوسّط، لأن بين الأسود[۷۷۱] الكامل النضج و الحلاوة، و بين الأحمر الحامض المتوسّط[۷۷۲] النضج، نوع آخر خمرىّ اللون[۷۷۳] فى طعمه مرارة. و بين الأخضر الصلب و بين الأحمر الحامض المتوسط النضج نوع آخر مائل إلى البياض و التورّد قليلا، فى طعمه قبض مع شىء من تفاهة، لأن رطوبته أرقّ و ألطف من رطوبة العفص و أغلظ من رطوبة الحامض.

فما كان أسود كامل النضج و الحلاوة، كان أقلّها بردا و أكثرها رطوبة، لأن برودته فى أول الدرجة الأولى، و رطوبته فى آخرها. و ما كان كذلك، كان من شأنه أنه يرطّب المعدة و يرخيها و يطلق البطن و يحدر مرّة صفراء و بخاصة متى كان جسمه عظيما رخوا، إلّا أنّ الإكثار منه مضرّ[۷۷۴] بالمعدة للزوجته و رخاوته. و ما كان منه أرضيّا عفصا فى غاية الصلابة و الفجاجة، كان مذموما للغذاء و الدواء جميعا، و أشدّ إضرارا بالمعدة من قبل أنّه غير لذيذ و لا فيه تغذية للبدن أصلا، و لا هو مطلق للبطن لكنه غليظ عسير الانهضام بطىء الانحدار، ثقيل فى المعدة كثير الإتعاب لها. إلّا أنّ الفائض منه المائل إلى

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۸۰

التفاهة أصلح قليلا و أقلّ إضرارا بالمعدة لما فيه من زيادة اللیانة و قلّة اليبوسة. و لذلك صار مقوّيا للمعدة.

و ما كان أحمر خمريّا، كان أكثر تبريدا و أقلّ رطوبة لأنّ برودته فى وسط الدرجة الثانية، و رطوبته فى أوّلها. و لذلك صار أفضل لمن احتاج إلى تبريد المعدة و تقويتها، إلّا أنّ تليينه للبطن أقلّ. و الأفضل من الإجاص ما كان لحيما رقيق القشر، فى طبيعته مرارة مع يسير من قبض. و ينبغى لآكله أن يقدّمه قبل طعامه بساعة لأنّه إذا وافى المعدة خالية من الطعام، أطفأ الحرارة و سكّنها، و أسهل مرّة صفراء. و أما المبلغمون فينبغى أن يتناولوا[۷۷۵] بعقبه نبيذ العسل ليجلو ما يتولّد فى المعدة من رطوبته. و إذا طبخ الإجّاص و صفّى ماؤه و شرب بسكّر أو بعسل، كان أقوى لإطلاق البطن و لا سيّما إذا لبث الإنسان بعد شربه له وقتا طويلا لم يتناول غذاء.

و أمّا ديسقيريدس فذكر فى الإجّاص الشامىّ و بخاصة الدمشقىّ أنه إذا أكل، حبس البطن. و أنكر جالينوس ذلك و قال: ما أدرى كيف قال ديسقوريدوس هذا فى الإجاص الدمشقى و نحن نجده يطلق البطن. و ما أحسب أن ديسقيريدس قال هذا القول مطلقا، لكنه قاله بالإضافة إلى غيره من الإجاص و بخاصة إذا أضيف إلى الإجاص المجلوب من أرمينية الداخلة، لأن الإجاص الدمشقى أقلّ الإجاص إطلاقا للطبيعة لغلبة القبض عليه. و الإجاص المجلوب من أرمينية الداخلة أكثر الإجاص إطلاقا للطبيعة لأنه أشدّ جلاء و أقلّ قبضا.

و أمّا أنا، فإنّى شاهدت بمصر إجاص يجلب من فارس صغير الحبّ مدوّر، حسن السواد، حلو الطعم، إذا أكله الإنسان أحدره، لكل حبّة مجلس.

و لجالينوس فى الأشجار قول قال فيه: و فى الجملة، إنّ كل الأشجار و الأصول التى يوجد القبض فى قضبانها و ورقها ظاهرا بيّنا، فإنها إذا طبخت و تغرغر بمائها، كانت نافعة من ورم اللهاة و اللوزتين و النغانغ[۷۷۶] قاطعة لسيلان المواد المتحلبة إليها. و لذلك صار ورق الإجاص و بخاصة الدمشقى منه إذا طبخ بشراب و تغرغر بمائه، نفع من سيلان المواد إلى اللّهاة و اللوزتين و اللّثة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۸۱

فى الاجاص البرى

و أمّا ثمرة الإجاص البرّیّ الصغیر، فیقبض قبضا بیّنا و یحبس البطن. و إذا طبخ بطلاء، صار طعمه أطیب، و إمساکه للطبیعة أشدّ. و زعم قوم أن صمغه إذا شرب بشراب، فتّت الحصی. و إذا عجن بخلّ و طلی علی الثوالیل التی تکون فی الصبیان، أبرأها. و إذا کان هذا الصمغ یفعل مثل هذا الفعل فبیّن أنه قطّاع ملیّن.

فی المشمش

هذه الثمرة تعرف عند الیونانیین بالتفاح الأرمنی، کما یعرف الخوخ بالتفاح الفارسی. و زعم جالینوس: أنّ الاسم الذی کان یسمّی به ثمره بدءا قرمعمیر، و صاروا یسمّونه البرفمونا. و هو فی طبیعته بارد رطب فی وسط الدرجة الثانیة، و رطوبته و لحمه سریعا الاستحالة إلی الفساد فی المعدة یولّدان بلغما غلیظا لزجا نیّا فی جداول الکبد و العروق، و یحدثان[۷۷۷] جمیعا حمیات متطاولة لأن غلظ الرطوبة یمنعها من الانبساط فی العروق. و لذلک صار المشمش ردیئا فی جمیع حالاته. و لهذا ما وجب أن یقدّم قبل الطعام، و لا یؤخذ إلّا علی نقاء من المعدة من الطعام و نقاء من الفضول، لأنه بعد الطعام یعوم و یطفو فی أعلی المعدة، و یستحیل إلی الحموضة و العفونة بسرعة. و ممّا یدفع ضرره أن یؤخذ علی ما ذکرنا، و یستفّ بعده أنیسون و مصطکی من کل واحد وزن مثقال[۷۷۸] و یشرب علیه میبة[۷۷۹] أو نبیذ عسل أو نبیذ زبیب بعسل، و الدهن المستخرج من حبّ المشمش طرّاد للریاح نافع من ریاح البواسیر إذا مسحت به المقعدة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۸۲

القول فی الخوخ

الخوخ بارد رطب فی أول الدرجة الثانیة و هو فی أکثر حالاته موافق للمشمش فی جهات، و مخالف له فی جهات. أمّا مخالفته له، فلأنه ألذّ طعما و أوفق للمعدة من قبل أنه لا یفسد فی المعدة و لا یحمض فیها کالمشمش. و أمّا موافقته فلأنه یشرکه فی تولید البلغم الغلیظ اللّزج فی جداول الکبد و العروق، و فی سرعة استحالته و فساده فی المعدة، إلّا أنّه دون المشمش فی ذلک کثیرا لغلظ جسمه و قلّة رخاوته. و ممّا یدفع به ضرره أن یؤخذ علی خلاء من المعدة من الطعام و نقاء من الفضول، و یشرب بعده نبیذ صرف. إلّا أنّه ینقسم قسمین: لأن منه نوعا کبیر المقدار أبیض اللون مزغب و یسمّی المشعر، و ربّما کان فی بعض أجزائه تورّد قلیل. و منه نوع آخر لطیف المقدار أملس السطح أحمر اللون، و ربّما کان فی بعض أجزائه صفرة، و أهل مصر یسمّونه بالخوخ الزهریّ.

و الأول منهما: الأبیض المزغب الغالب علیه فی طعمه الحلاوة مع مرارة یسیرة، لأنه أکثر رطوبة و لزوجة. و لذلک صار فی جمیع ما ذکرنا من سرعة فساده فی المعدة و انتقاله من البلغم الغلیظ أسبق و أکثر. و من خاصّة هذا النوع من الخوخ أنک إذا شققته بسکین و ترکته ساعة شممت منه رائحة زهکة کریهة. و فی هذا دلیل علی سرعة استحالته إلی العفونة. و أما النوع الثانی المعروف بالزهری، فهو أذکی رائحة و أعطر و ألذّ طعما و أقرب من المرارة و أبعد من الحلاوة و أقلّ رطوبة. و لذلک صار أشدّ تطفئة للمرار و أقلّ إضرارا بالمعدة لأنه أبعد من الاستحالة إلی الفساد.

و الیابس من الخوخ أغلظ و أبعد انهضاما. و أمّا ورق هذه الشجرة و فقاحها و قضبانها[۷۸۰]، فإن فیه مرارة بیّنة، و لذلک صار ورقها إذا دقّ و عصر ماؤه و شرب، أسهل الدود و الحیّات و العقارب و حبّ القرع من البطن. و یفعل ذلک أیضا إذا حمل علی السّرّة من خارج. و إذا دقّ ورقه و دلک به بعقب النورة فی الحمّام، قلع رائحتها. و إذا عصر ماؤه فی الأذن، قتل الدیدان المتولّدة[۷۸۱] فیها. و هو تعالی أعلم.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۸۳

القول فی التفاح و السفرجل و الکمثری و الرمان

هـذه الثمار فی جملتها تنقسم قسـمهٔ جنسـیهٔ علی ضـربین: لأن منها ما قـد تمّ نضـجه علی نباته و کمل. و منها ما هو بعـد نیّ فـجّ غلیظ صلب خشبیّ. فما کان منها صـلبا خشبیا کان مـذموم الغذاء جدا لا غذاء له أصـلا مع إضـراره بالمعدهٔ لإتعابه لها لشدّهٔ قبضه و عصـره لجرمها و جمعه له. و لذلک یحدث عنه ألما مؤذیا. و إذا انحدر عن المعدهٔ، لم یسـهل سـلوکه فی العروق و لا نفوذه فیها لغلظ الخلط المتولّـد عنه و جسأه و خشونته. و لهـذا السـبب یطول لبثه فی المعـدهٔ حتی یهیّـج مرّهٔ و نفخا. و الإکثار منه یولّـد حمّیات طویلـهٔ بعیدهٔ الانحلال جـدا. و من قبل ذلک وجب أن یحذر اسـتعماله و القرب منه أصـلا. و کذلک جمیع الفواکه التی لم یسـتکمل نضـجها علی نباتها و شجرها.

و أمّا ما کان قـد تمّ نضـجه و انتهی و کمل، فیکون علی ضـروب: لأنّ منه ما یکون عفصا، و منه ما یکون حلوا، و منه ما یکون تفها لا طعم له و لاـ مـذاق. فمـا کـان منه عفصا، کان جوهره[۷۸۲] بـاردا یابسا أرضـیا موافقا لمن کان قـد أفرط علی مزاج معـدته الحرارهٔ و الرطوبهٔ، لأنه لشدّهٔ قبضه یعصـر جرم المعدهٔ و یحدر کثیرا من رطوباتها إلی أسـفل، و ینشف ما تبقّی منها و یقوّی المعدهٔ و المعاء، إلّا أنّه فی نفسه غلیظ عسیر الانهضام بعیـد من النفوذ فی العروق و مولّـد للنفـخ مضـرّ بالأعصاب لشـدّهٔ قبضه و جمعه. و أکثر هـذا الفعل یکون فی جرمه و ذلک منسوبا إلی الحدّهٔ بالعرض، لأنه بقوّهٔ جمعه یضمّ أجزاء العصب و یفرّق اتصالها بما جاوزها ممّا لم تصل قوّته إلیه، و یقوم مقـام الحـار الحرّیف المفرّق للاتصال. فأمّا رطوبته فإنها علی الانفراد أحمـد کثیرا، إلّا أنّها ألطف و أخفّ علی المعـدهٔ. و لـذلک صارت مقوّیـهٔ للمعـدهٔ و المعاء نافعـهٔ من نفث الدم قاطعهٔ للإسـهال المری و القیء الکذلک. و لذلک وجب أن تمصّ رطوبهٔ هذا النوع من هذه الثمار و یرمی بثفله أو بتلطیف له بما یزیل عنه غلظه و تلیین خشونته، و یعین علی هضمه لیستفید

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۲۸۴

منه رطوبهٔ و لیانهٔ، و یعلّق علی بخار ماء حار یغلی حتی ینضج و یلین أو ینقّی من حبّه و یجعل موضع الحبّ عسل أو سکّر علی حسب مزاج المستعمل له، و یطبق النصفان[۷۸۳] کل واحد علی الآخر، و یلبس عجینا من خارج، و یدفن فی دقاق جمر أو یدلی فی تنّور، أو یـدخل فی فرن حتی ینضج العجین و یقارب الاحتراق، و یسـتعمل و قد داخل جسـمه العسل أو السـکر. فإنّ ذلک ممّا یفیده رخاوهٔ و لیانهٔ و لذاذهٔ عند الطباع، و یعین علی هضـمه و یمنع من إضراره بالعصب، إلّا أنّ فعله فی قطع الإسهال یضعف و یصیر موافقا لمن کان فی صدره علّهٔ.

و ما کان منه قابضا کان فیه، مع الجوهر الأرضـی الیابس، جوهر عذب مائی. و یستدلّ علی ذلک من قلّهٔ؟؟؟. و لذلک صار برده أکثر من یبسه لأن رطوبته قد دقت و لطفت و صار جسمه أرخی و ألین.

و لهـذه الجهـهٔ صار موافقا لمن غلب علی معدته رطوبهٔ غیر مفرطهٔ، لأن قوته تضـعف عن مقاومهٔ الکثیر من الرطوبهٔ من قبل أن یبسه و جفافه دون یبس العفص و جفافه کثیرا. و لهـذه العلّهٔ صار فعله فی تقویهٔ المعدهٔ و سائر البطن، و حبسه الإسـهال و القیء ألین و ألطف کثیرا. و ذلک فعله فی تقویـهٔ الشـهوهٔ و المعونـهٔ علی الهضم لأنه یفعل بغیر عنف و لا اسـتکراه للطبیعـهٔ و لا إضـرار بالحاسّهٔ. و لذلک السبب فضله جالینوس علی[۷۸۴] فعل المسـلوق و المشوی من العفص و لهذه الجههٔ استغنی عن الحیلهٔ فیما یلطفه و یرخی جسمه لأنه لو سلق أو شوی، لزال عنه قبضه لضعفه و بطلت خاصته و منفعته، و لخرج من حدّ الدواء و صار إلی حدّ الغذاء.

و مـا کـان منه حامضـا کان الأغلب علی مزاجه الجوهر المائی مع أرضـیهٔ یسـیرهٔ. و لـذلک صار برده أکثر و یبسه أعـدل و ألطف من یبوسـهٔ العفص لقرب لطافهٔ الهواء فی الخفـهٔ. و لهذا صار مولّدا[۷۸۵] للخلط البـارد اللطیف الغوّاص، و صـار فعله مرکبا لأنه بقبضه و تقـویته یقوّی المعـدهٔ و سـائر البطن، و یقطع الإسـهال المری و القیء الکـذلک. و ببرده و للطافـهٔ رطوبته، یقطع العطش و یقمع حـدّهٔ الصـفراء. و لحموضته، ینفع من الخفقان المری الحار، و یفعل فی الفضول الغلیظهٔ الکائنهٔ فی المعدهٔ متی کانت غیر باردهٔ، و فی[۷۸۶] الکیموسات الحلوهٔ متی کانت حلاوتها خالصـهٔ لم یشـبها حرافهٔ و لا حدّهٔ. و السـبب فی فعله فی الأشـیاء الغلیظهٔ، أنه بتلذیعه یقطعها و

يحدرها و يليّن الثفل. و السبب فى فعله فى الأشياء الحلوة، أنّه بلطافته يلطّفها و يطرّق لها و يرسلها إلى جميع البدن. و قد يصلح أن يستعمل هذا النوع من هذه الثمار قبل الطعام و بعده خلا الكمثرى، فإن ديسقيريدس جرد فيه قولا قاله فيه: إن الكمثرى إذا أخذ على الرّيق، كان ضارا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۸۵

و سأبيّن السبب فى ذلك و العلّة الموجبة له فى موضوعه الأخصّ به عند ذكرنا الكمثرى على الانفراد. و أما السفرجل و التفاح و الرّمان، فإن استعمالها قبل الطعام و هى عفصة أو قابضة أو حامضة ممّا يقوّى جرم المعدة و المعاء، و يمنع الإسهال المرى، و ينفع من عقر المعاء. و استعمالها بعد الطعام ممّا يقوّى فم المعدة و يجمعه و يدفع الطعام من أعلى المعدة إلى أسفله، و يقمع البخارات المتصاعدة، و يمنعها من الترقّى إلى الرأس و يمنع القىء المرى، إلّا أنّه يجب أن يتوقّى جرم العفص منها خاصة.

و تستعمل رطوبته و مائيّته فقط لما بيّنا من غلظه و إضراره بعصب المعدة.

و ما كان من هذه الثمار حلوا، كان الغالب على مزاجه الجوهر المائىّ القريب من الاعتدال، المنحرف إلى الحرارة قليلا. و لذلك صار قليل التبريد جدا ضعيف التقوية للمعدة. و لهذه الجهة صار غير موافق لمن كانت معدته حارة أو كان فيها شىء من استرخاء، و مضرّا[۷۸۷] بمن كان به إسهال أو قىء.

و ما كان منها تفها لا طعم له مائيا، كان مذموما فى جميع حالاته، لأن الغالب على مزاجه البرودة و الرطوبة. و رطوبته أكثر من برودته لغلبة المائية عليه و مشاكلته لطعم الماء. و لذلك صار لا خير فيه من جهتين، من قبل أنه لا لذاذة له ينسب بها إلى الغذاء، و لا منفعة فيه ينسب بها إلى الدواء لأنه ليس فيه عفوصة يقوّى بها المعدة و يمنع الإسهال، و لا له حموضة يقمع بها حدّة الصفراء و يقطع القىء المرى، و لا له حلاوة يغذو بها، لكنه يولّد خلطا بلغمانيا و رطوبات نيّة مذمومة.

و إذ أتينا على التفاح و السفرجل و الكمثرى و الرمان فى الجملة، فلنأت الآن بما يخصّ كل واحد منها على الانفراد.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۸۶

القول فى التفاح

لما كان ثمر هذه الشجرة غير متفق فى طبيعته و جوهريته لأن منه العفص الأرضى الخالص اليبس، و منه القابض المركّب من جوهر أرضى و جوهر عذب مائىّ، و منه الخالص اللطيف المركّب من جوهر مائىّ مع أرضية يسيرة، و منه الحلو المعتدل الجوهرية المتوسط بين الكيفيات الأربع، و منه التّفه المائى، وجب أن يكون ورقها و أغصانها و لحاؤها أيضا كذلك. و لذلك قال جالينوس: أن ليس طبيعة شجرة التفاح كله طبيعة واحدة، كما أن ليس طبيعة ثمرته التى هى التفاح طبيعة واحدة، لأن من التفاح ما هو عفص خشبى، و منه ما هو قابض قليل العفوصة، و منه ما هو حامض، و منه ما هو حلو، و منه ما هو تفه لا طعم له.

و العفص و القابض أبردها و أغلظها و أبعدها انهضاما، إلّا أنّهما أشدّ تقوية للمعدة و أقطع للإسهال. و القابض منهما ألطف و أرق لغلبة الجوهر المائى عليه. فلذلك صار استعماله بجرمه غير ضار لمن أراد الزيادة فى تقوية معدته و قطع الإسهال و القىء جميعا لأن مقامه، إذا كان قابضا، مقام المشوى و المسلوق من التفاح العفص. و أمّا الحامض فالغالب عليه البرودة و اللطافة مع أرضية يسيرة. و لذلك صار يبسه أقلّ من يبس القابض، و لضعف يبسه صار لطيفا غوّاصا قامعا لحدّة المرّة الصفراء، نافعا من الخفقان، مسكّنا للعطش، مقوّيا للمعدة، منبّها لشهوة الطعام، حابسا للبطن، مانعا للقىء و بخاصة إذا أخذ على الرّيق أو على نقاء من المعدة لأنه إذا أخذ بعد الطعام، منعه الطعام الذى تقدّمه من الرّسوب فى قعر المعدة و مواضع الطبخ و بقى طافيا عوّاما، و عصر أعلى المعدة و أحدر ما فيها إلى أسفل و صار سببا لإطلاق البطن، و إن كان العفص و القابض أقوى فى هذا الفعل من الحامض كثيرا. و أما الخاصية التى هى للحامض دون العفص و القابض، و هى أنه متى وافى فى المعدة فضولا غليظة ليست ببارذة، قطعها بحموضته و لطافته، و أحدرها و

لیّن الثقل. و متی وافی کیموسا حلوا لم یشبه حرافهٔ و لا غلظ، ألطفه و طرّق له السبیل إلی جمیع البدن.

و قد یفضل سویقه و شرابه الساذج فی تقویهٔ المعدهٔ و قطع العطش و القیء و الإسهال المری،

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۲۸۷

و النفع من الخفقان و قمع حدّهٔ الصفراء، قریبا من فعل مائه إذا شرب أو إذا أکل جرمه طریّا و لا سیّما إذا کان شرابه مرکّبا من ماء التفاح المزّ و ماء الرّمان الحامض، و کان طریّا لم یعتق فیتغیّر، لأن ماء التفاح خاصهٔ قلیل البقاء لأن لیس فیه من الصبر ما لماء السفرجل، ذلک لأن فیه رطوبهٔ رقیقهٔ مائیهٔ تغیّره و تنقله إلی الحموضهٔ بسرعهٔ. و لجالینوس فی هذا فصل قال فیه: إن جمیع التفاح فیه رطوبهٔ فضلیهٔ کثیرهٔ باردهٔ، و یدلّ علی ذلک أن لیس فیه شیء من تبقّی عصارته إذا رفعت کما تبقی عصارهٔ السفرجل، لکنها تفسد و تحمض عن قرب، إلّا أن تطبخ مع السکر أو العسل.

و أمّا الحلو، فإنه لما کان معتدلا فی الکیفیات الأربع، صار قلیل الإضرار بمن کانت معدته باردهٔ. و أمّا حبسه للبطن أو إطلاقه له، فلیس فیهما فعل ظاهر و لا أثر بیّن.

و أمّا المزّ من التفاح، فإنّ جوهره لما کان ممتزجا من طبیعهٔ الحامض و الحلو، صار فعله أیضا مرکّبا متوسطا بین فعل الحامض و فعل الحلو و لذلک صار فعله فی تقویهٔ المعدهٔ و قطع القیء و الإسهال غیر بیّن و لا ظاهر، لأنّه مرکّب من طبیعهٔ الحامض و الحلو. و الحامض و إن کان حابسا[۷۸۸] للبطن، فإن الحلو ملیّن له. و أمّا فعله فی تسکین العطش و قمع حدّهٔ الصفراء، فقریب من فعل الحامض. و أمّا نفعه من الخفقان، فبیّن واضح للخمریهٔ التی فی طعمه.

و أمّا ما لا طعم له من التفاح، فإنّه لما کان الأغلب علی مزاجه الرطوبهٔ المائیهٔ، لم یکن له لذاذهٔ و لا منفعهٔ. و لذلک صار مغثیا غیر نافع للمعدهٔ و لا قاطع للإسهال.

و أمّا ورق التفاح و عصارته و لحاؤه، فإنه ما کان منها من شجر ثمره قابضا أو حامضا، کان نافعا فی تقویهٔ المعدهٔ عند استرخائها و فی إدمال الجراحات، و فی منع ما یتحلّل و ینصبّ إلی المواضع الوارمهٔ عند[۷۸۹] حدوث المدهٔ فیها.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۲۸۸

القول فی السفرجل

و أمّا السفرجل فینقسم قسمهٔ جنسیهٔ علی ضربین: لأن منه النضیج الکامل النضج، و منه النیء الفج الخشبی. فما کان منه فجّا خشبیا کان مذموما جدا لأنه غلیظ أرضی عسیر الانهضام یولّد خلطا خشنا جاسئا لا یغذو البدن أصلا. و لذلک وجب أن یحذر و إن کان فی جنسه کریما. و أمّا النضیج و هو بالقول المطلق بارد فی آخر الدرجهٔ الأولی، یابس فی وسط الثانیهٔ. و لذلک صارت عفوصته و قبضه أکثر من عفوصهٔ التفاح و قبضه. و من قبل ذلک صار نافعا من نفث الدم قاطعا للإسهال من المعدهٔ مقوّ لها و إن طال لبثه فیها. إلّا أنّ الاستکثار منه یتخم و لا سیّما إذا أخذ بعد طعام و کان الطعام مع ذلک حلوا و لزجا.

و لهذه الأسباب صار فی بعض أحواله موافقا للتفاح، و فی بعضها مخالفا له. فأمّا موافقته له، ففی طبیعته و مزاجه و اختلاف أنواعه و طعومه، و ذلک أنّ منه أیضا العفص، و منه القابض، و منه الحامض، و منه المزّ، و منه الحلو، و منه التفه. و العفص من أنواعه أکثر أرضیهٔ و أغلظ و أعسر انهضاما و أشدّ عصرا للأعضاء و لا سیّما الأعضاء العصبانیهٔ. و لذلک صار جسمه مذموما منسوبا إلی الحدّهٔ و الخرافهٔ بالعرض، لأنه بإفراط جمعه یفرّق الإتصال کما یفرّقه الشیء الحار الحرّیف. و من خاصته أنه إذا أدمن استعماله علی الرّیق، ورّث القولنج و جمع العصب. و لهذا صار أکله علی الرّیق مذموما جدا متی کان أکله علی سبیل الدواء و الغذاء (لا) علی سبیل الحاجهٔ إلی الدواء. و أمّا رطوبته فإنها علی الانفراد ألطف و أخفّ علی المعدهٔ کثیرا. و لذلک صار فعلها فی تقویهٔ المعدهٔ[۷۹۰] و درور البول و قطع الإسهال و القیء و نفث الدم، ألطف و أفضل کثیرا و أظهر منفعهٔ. و لذلک وجب أن یمصّ و یرمی ثفله و یحتال له

بما يلطف جسمه و يليّن خشونته و يعين على هضمه، مثل سلقه بالماء و تعليقه على بخار ماء حار يغلى حتى ينضج، أو يشقّ و ينزع حبّه و يصيّر فى موضعه عسل أو سكر و يطبق النصفان[۷۹۱] و يلبسان عجينا، و يشوى إمّا فى دقاق جمر و إمّا فى تنّور و إمّا فى فرن، أو يربّى بالعسل الطبرزد لمن كان

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۸۹

محرورا، أو بالعسل لمن كان مرطوبا.

و أمّا القابض من السفرجل فهو فى طبيعته و فعله قريب من طبيعة العفص و فعله، إلّا أنّه ألطف و أعدل كثيرا، إلّا أنّ رطوبته أرقّ و أغزر و غلظه أقلّ. و لذلك قلّ إضراره بالمعدة و استغنى عن التماس الحيلة فيما يلطّفه و يليّن جسمه و يعين على هضمه. و لهذا أقامه جالينوس مقام المشوى و المسلوق من السفرجل العفص. و أمّا الحامض فإن الغالب عليه الرقّة و اللطافة، و إن كان فيه بعض الأرضية و القبض قليلا. و لذلك صار غوّاصا ملطّفا مسكّنا للعطش قامعا لحدّة المرّة الصفراء نافعا من الخفقان و القىء و الإسهال المرى مدرّا للبول مقوّ لشهوة الطعام لمشاكلته للقوة الشهوانية فى طبعها و طعمها. و من خاصّيته أن شمّه يمنع القىء، و مصّه على النبيذ يمنع بخار النبيذ من الترقّى إلى الرأس، إلّا أنه يسهل البطن بعصره. و لذلك صار الإكثار منه على النبيذ مذموما لأنه يضم[۷۹۲] أعلى المعدة و يحدر ما فيها و يخرجه قبل تمام هضمه.

و أمّا الحلو فمزاجه متوسّط[۷۹۳] مائل إلى الحرارة قليلا. و لذلك لم يكن له فعل ظاهر فى تسكين الحرارة و قطع العطش. و أمّا المزّ، فمتوسّط بين طبيعة الحامض و طبيعة الحلو. و لذلك لم يكن له فى إطلاق البطن، و لا فى حبسه، أمرا بيّنا، إلّا أنّه مدرّ للبول. و الفرق بين الحامض و المزّ كالفرق بين العفص و القابض. و أمّا التافه الذى لا طعم له، فقد أغنانا عن إعادة القول فيه هاهنا ما تقدّم من ذكرنا له عند كلامنا فى هذه الثمار على الجملة، لأنّا قد أعلمنا هناك أنه مذموم من كل جهة، إذ كان لا لذاذة فيه و لا منفعة.

و أمّا مخالفة السفرجل للتفاح، فلخاصتين يختصّ بهما السفرجل دون التفاح: إحداهما: أنه مع ما فيه من القبض، مدرّ للبول و بخاصة إذا كان قابضا أو حامضا أو عفصا مدبّرا. أعنى بالمدّبر المسلوق و المعلّق على بخار ماء يغلى، أو المشوى أو المربّى بالعسل. و إن كان فى التفاح أيضا بعض ذلك، إلّا أنّه غير مخصوص به كاختصاص السفرجل به. و الثانية: أنه لا يفسد المعدة و لا يستحيل فيها كاستحالة التفاح، لأنّ فى التفاح رطوبة فضليّة نيّة غير نضيجة، بها تسرع استحالته، و بخاصة الحلو منه و التّفه و إن كان أخصّ بذلك كثيرا.

و لروفس فى هذا فصل قال فيه: إن السفرجل لا يكاد أن يفسد فى المعدة فى حال المرض فضلا عن حال الصحة. و قد يستدلّ على ذلك من شرابه الساذج، لأنّا نجده يخزن فيبقى وقتا مديدا من غير أن يستحيل و لا يحمض كما يحمض التفاح. ففى هذا دليل على أنّ فى التفاح رطوبة فضليّة نيّة غير نضيجة تغيّره و تنقله إلى الحموضة بسرعة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۹۰

و حكى جالينوس أنه أصلح ربّ سفرجل ساذج و صيّره فى إناء ضيّق الرأس، و كان يطلى على رأس الإناء فى كل وقت عسلا، و خزنه فمكث عنده سنين و لم يتغيّر. و كذلك ينبغى أن يفعل بكل شراب يحتاج أن يحفظ زمانا مديدا. و قد يختلف فعل السفرجل على حسب اختلاف أوقات استعماله، و ذلك أنّه إذا أخذ و المعدة خالية من الغذاء نقيّة من الفضول، تمكّن من جرمها و قوّاه و دبغه دبغا، و فعل فيه ما له أن يفعل بطبعه من تقوية المعدة و قطع الإسهال و القىء، و نفع من نفث الدم، و أدرّ البول. و إذا أخذ و المعدة مملوءة طعاما، طفا و عام و تمكّن من فم المعدة و قوّاه و عصر أعلا المعدة و دفع الطعام إلى أسفل و أحدره بسرعة. و كانت منفعته فى قطع القىء أكثر منها إذا أخذ قبل الطعام، لأنه يقوّى فم المعدة و يدفع ما فيه من الفضل إلى أسفل. و لهذا صارت الأشياء من شأنها أن تحبس البطن و هى على الامتلاء، لأنّ المعدة إذا بعد عليها إخراج الفضل من أسفل و عاقها عن ذلك عائق، دفعته إلى فوق. و لذلك وجب على من أراد استعمال السفرجل لتقوية المعدة و حبس البطن أن يتناوله على الرّيق و المعدة خالية.

لتقویهٔ[۷۹۴] المعدهٔ و حبس البطن إلی أسفل، فیتناوله بعد الطعام و لا یکثر منه، فإنّ الإکثار منه بعد الطعام یبشم[۷۹۵]، لأنّه إذا خالط الطعام منعه، ببرده و یبسه، من أن ینهضم بسرعهٔ.

فإن قال قائل: فلم لا کان ذلک فی التفاح أیضا؟ قلنا له: لأنّ فی التفاح رطوبهٔ فضلیهٔ نیّهٔ غیر نضیجهٔ، بها ینقاد إلی الانفعال و یتهوّی بسرعهٔ. و من خاصّهٔ السفرجل أنّه مع ما فیه من القبض، یدرّ البول و بخاصهٔ العفص منه و القابض و الحامض. و أمّا شراب السفرجل فیکون علی ضربین: لأنّ منه ما یتّخذ ساذجا، و منه ما یتّخذ بالعسل أو بالسکر. و الساذج منه أبرد و أکثر قبضا و أشدّ تقویهٔ للمعدهٔ و قطع الإسهال، لأن قوّته شبیههٔ بقوهٔ الزعرور، إلّا أنّه لیس فیه لذاذهٔ الزعرور. و أمّا المعمول منه بالعسل فهو أقلّ بردا و أضعف فعلا فی تقویهٔ المعدهٔ و قطع الإسهال، إلّا أنّه أنفع لمن کان فی صدره علّهٔ. و أمّا المعمول بالسکر و هو أکثر بردا من المعمول بالعسل، و إن کان فعله فی تقویهٔ المعدهٔ و قطع الإسهال و القیء أضعف من فعل الساذج کثیرا. و المربّی بالعسل من السفرجل مدرّ للبول. و العسل الذی یربّی به یستفید من السفرجل قوهٔ یعقل بها البطن. و شحم السفرجل إذا خلط مع الضمادات النافعهٔ من الإسهال و القیء، و لالتهاب المعدهٔ و الورم الحارّ العارض للثدی و جسأ الطحال، زاد فی منفعتها زیادهٔ بیّنهٔ. و زهر شجرهٔ السفرجل یستعمل یابسا و رطبا فی الضمادات المحتاجهٔ للقبض و التقویهٔ و للأورام العارضهٔ. و إذا شرب بشراب، قطع نفث الدم و نفع من الإسهال و القیء و منع درور الطمث المفرط.

و لدیسقیریدس دهن یعمله من السفرجل سمّاه السفرجلی یقوم مقام الأشیاء القابضهٔ. و صفته:

یؤخذ من الزیت الأنفاق أربعهٔ و عشرون رطلا و هو ستهٔ أقساط[۷۹۶] و من الماء العذب عشرهٔ أقساط. یجمع

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۲۹۱

الجمیع و یلقی فیه من قشور الجفرّی[۷۹۷] ثلاث أواق، و ینقع فیه یوما و لیلهٔ، ثم یطبخ حتی ینضج جیدا، ثم یصفّی الدهن و یصیّر فی إناء واسع الفم، و یغطّی الفم باریهٔ[۷۹۸] أو حصیر متخلخل، و یجعل علی الباریهٔ أو الحصیر سفرجل و یغطّی الکلّ بثیاب و یترک أیاما کثیرهٔ حتی یأخذ الدهن قوّهٔ السفرجل، ثم یدقّ السفرجل و ینقع فی ذلک الزیت یومین و لیلهٔ، و یعصر و یرفع فی قواریر و یخزن، و تحقن به الأرحام من القروح العارضهٔ فیها، و الذّکر من حرقهٔ البول. و إذا دهن به، حقن العرق و منعه من الخروج. و إذا مسح الرأس به، نفع من الإبریهٔ و النخالهٔ. و إذا لطخ علی الشقاق العارض من البرد، و علی النملهٔ و القروح الجربهٔ، نفع من ذلک. و إذا أمسک فی الفم، نفع اللّثهٔ المسترخیهٔ. و أجود ما کان ریحه شبیها بریح السفرجل. و زعم لدیسقوریدوس أنّ أفضل السفرجل ما کان صغیرا مدوّرا ذکی الرائحهٔ.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۲۹۲

القول فی الکمثری

أمّا الکمّثری فورق شجره و أطرافه قابضهٔ. و أمّا ثمرته ففیها، مع قبضها، حلاوهٔ مائیهٔ إلّا أنها تنقسم قسمهٔ أوّلیهٔ علی ضربین: لأنّ منها الأهلیّ و منها البریّ. و الأهلیّ ینقسم قسمین: لأن منه النیء الفجّ، و منه النضیج. و الفجّ منه غلیظ صلب خشبی لا منفعهٔ فیه و لا لذاذهٔ. و أمّا النضیج و هو فی جملته بارد فی الدرجهٔ الأولی، یابس فی الثانیهٔ لأن یبسه أکثر من برده. و ما یتولّد منه فی البدن، فأفضل ممّا یتولّد من السفرجل و التفاح، لأن الکیموس المتولّد عنه أعدل و أحدّ. إلّا أنّه یختلف فی فعله و انفعاله علی حسب اختلاف طعومه و مزاجه. و ذلک أنّ منه العفص الأرضی الغلیظ. و منه القابض المرکّب من جوهر أرضی و جوهر مائیّ. و منه المزّ المرکّب من جوهر لطیف و هوائی، و أرضیته یسیرهٔ. و منه الحلو المعتدل فی مزاجه المائل إلی الحرارهٔ قلیلا. و منه التّافه المائی.

فأمّا العفص فهو أقلّها غذاء و أقطعها للإسهال المری و القیء الکذلک، و أشدّها تقویهٔ للمعدهٔ و المعاء، إلّا أنّه لإفراط خشونته و غلظ جسمه و بعد انقیاده، صار مضرّا بعصب المعدهٔ جدا. و لذلک وجب أن یتلطّف له بما یرخی جسمه و یزیل غلظه و یلین خشونته بمثل

سلقه بالماء و تعليقه على بخار ماء حارّ يغلى حتى ينضج، و يلبس عجينا[۷۹۹] و يشوى أو يربّى بعسل طبرزد أو عسل نحل على حسب مزاج المستعمل له. و زعم ديسقيريدوس أنّ الكمثرى على الريق مضرّ[۸۰۰] بآكله و لم يخبر بالسبب و لا أتى بالعلّة الموجبة له، و لا أىّ كمثرى يفعل هذا.

فأقول: إنه ينبغى أن ديسقيريدس إنّما ذمّ الكمثرى على أنّه إذا أخذ على سبيل الدواء و الغذاء لا على سبيل الحاجة و الدواء، و بخاصة إذا كان عفصا أو قابضا، و إن كان العفص أخصّ بذلك لأنّ من خاصّته أنّ الإكثار منه يورث القولنج. فإذا أخذ على خلاء من المعدة و بخاصة على الريق، تمكّن من جرم المعدة و المعاء، و قام فعله فيهما، و إن لم يكن كثيرا، فعل الإكثار منه و لم يؤمن على صاحبه مع

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۹۳

الإدمان عليه أن يورثه قولنجا يعسر انحلاله. و أمّا على سبيل الدواء، فإنّ استعماله على الرّيق أفضل لا محالة لأن استعماله بعد الطعام يطلق البطن، و زائد فى ضعف المعدة لأنّه بإفراط قبضه، يجمع أعلى المعدة و يقهر القوة الماسكة التى فى أسفلها.

و أمّا القابض فلأنّه مركّب من جوهر أرضىّ و جوهر مائىّ، صار ألطف و أعدل و أكثر غذاء لأن رطوبته أرقّ و أزيد، و جسمه ألين. و لذلك صار إضراره بالمعدة أقلّ، و استغنى عمّا يلطّفه و يلبّنه و يعين على هضمه لأنه يقوم مقام العفص المدبّر.

و أمّا المزّ، فلغلبة الحموضة عليه صار أرقّ و ألطف و أخفّ على المعدة و أقمع لحدّة الصفراء و أكثر تسكينا للعطش. و لذلك صار أحمد فى قطع القيء. و أمّا قطع الإسهال، فإن فعله فيه أضعف من فعل العفص و القابض جميعا.

فإن قال قائل: فلمّ صار الحامض أحمد فى تسكين العطش من العفص، و العفص أبرد منه و الأبرد أولى بقطع العطش من غيره! قلنا له: إن العطش لا ينفكّ من جوه ثلاثة: لأنه لا يحلو من أن يكون إمّا عن جفاف فى أعضاء بعيدة عن المعدة قد لزمتها حرارة ناريّة، و إمّا عن حرارة قويّة فى نفس المعدة، و إمّا عن بلغم مالح بورقىّ. فمن أىّ الجهات كان العطش، فالحامض أفعل منه و أفضل لأن رطوبته لطيفة هوائية لذيذة عند الحاسّة، و لا سيّما إذا كانت مائلة إلى المرار، فإن كان العطش عن حرارة فى أعضاء نائية عن المعدة، كان فى لطافة رطوبة الحامض ما نفع و يفتح و يطرّق و ينفذ فى باطن العروق، و يصل إلى الأعضاء المحتاجة إلى التبريد و يقمع حدّة حرارتها و يبرّدها عن غير تجفيف. و إن كان العطش عن حرارة فى جرم المعدة، سالت رطوبة الحامض برقّتها و لطافتها، و حالت فى المعدة و مازجت البخار و قمعت حدّته و سكّنت حرّه. و إن كان العطش عن بلغم مالح، مازجته الرطوبة أيضا و حلّلته و أذابته و كسرت حدّة ملوحته و أفسدت خاصّيتها و فعلها، إذ كانت الحموضة تقوم للملوحة مقام الضدّ للضدّ، يفعل كلّ واحد منهما فى خاصته و يزيل خاصته و يفسد فعله كما بيّنا و أوضحنا فى المقالة الأولى من كتابنا هذا.

و الشيء العفص فليس كذلك لأنّ رطوبته أغلظ و أعسر انهضاما و أبعد من النفوذ فى العروق و الوصول إلى الأعضاء النائية عن المعدة لغلبة الأرضية المحضة عليها. و لذلك صار إذا كان العطش عن حرارة فى الأعضاء النائية عن المعدة، و امتنعت الرطوبة عن السلوك فى العروق لغلظها و أرضيتها، لم تصل إلى موضع الحرارة، و لم تفعل فيها لبعدها منها و ثبت العطش و لم يسكن. و إن كان العطش عن حرارة فى المعدة، خفّفت العفوصة البخار و منعت من تحليله، و كان ذلك زائدا فى اجتماعه و اكتنازه و قوّة فعله. و إن كان العطش عن بلغم مالح، جمعت العفوصة أجزاء البلغم و منعت من انحلاله، و صار ذلك سببا لشدّة قوّته و زيادة فعله.

فإن قال قائل: فلم لا قلت على ما شرطّته بدءا: لأنّ العفوصة إذا وافت فى المعدة بلغما

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۹۴

مالحا، عصرت أعلى المعدة و أحدرته سفلا، و كان ذلك مثبتا لتنقية المعدة منه و قطع العطش المتولّد عنه! قلنا له: إن العفوصة إنما تكون سببا لإطلاق البطن متى كانت المعدة مملوءة طعاما يعوقها عن الانحدار إلى قعر المعدة، لأنها تبقى طافية فى أعلى المعدة و تعصره، و تحدر ما فى المعدة ضرورة.

و إذا كانت المعدة خالية من الطعام و لم يعقها عائق عن الهبوط، انحدرت سفلا و جالت فى المعدة و اختلطت بما يوافيه فى تحليل

المعدة و حملها من الرطوبات، و جمعتها و غلّظتها و زادت فی قوّتها.

و بذلک صارت زائدة فی قوة البلغم المالح ضرورة.

و أمّا الحلو من الکمثری، فالغالب علیه المزاج المعتدل لأنه أقلّ أنواع الکمثری برودة. و لذلک صار یسخن و یلین الثفل و یصلح لمن کان الغالب علی مزاج معدته البرودة و الیبوسة. و من خاصیة الکمثری: أنه إذا طبخ مع الفطر، أزال ضرره و بخاصة الکمثری البریّ، لأنه أقوی فی ذلک کثیرا، لأن قوّته أکثر قبضا و أشدّ تقویة للأعضاء. و الکمثری البستانی و رماد خشب الکمثری قویّ المنفعة لمن عرض له خنق من أکل الفطر.

و أمّا التّفه من الکمثری فمذموم جدا إذ کان لا لذاذة له و لا طعم بیّن. و لذلک صار مغث مرخ للمعدة مفسدا لها[۸۰۱].

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۹۵

القول فی الرمان

أمّا الرّمان فهو إلی الدواء أقرب منه إلی الغذاء، لأن الغذاء المتولّد عنه، و إن کان محمودا فاضلا، فإنّه یسیر جدا لا مقدار له عند الطباع. ذلک لرقّته و لطافته و سرعة انحلاله. و لذلک صار غذاؤه أقلّ من غذاء التفاح کثیرا، لأن له أربعة أجزاء هو مرکّب منها کلّها قابضة: أحدها: قشره، و الثانی:

شحمه، و الثالث: رطوبته، و الرابع: حبّه. و أکثرها قبضا حبّه. و أمّا مائیته فهی فی الجملة بالقول المطلق باردة إلّا أنها[۸۰۲] تختلف فی یبسها و رطوبتها و قوّة بردها و قربها من الغذاء و بعدها منه علی حسب طعم التفاح و السفرجل و الکمثری، لأن منه العفص، و منه القابض، و منه الحامض، و منه الحلو، و منه المزّ، و منه التّفه. و لذلک قوامها یختلف علی ضروب: لأن منها الرقیق الکثیر المائیة، و منها الغلیظ القلیل المائیة، و منها المتوسط بین ذلک. فما کان منها عفصا أو قابضا لم یکد أن یستعمل علی سبیل الغذاء أصلا، لأنه لا ینساغ للحاسة و لا تغلبه لخشونته و عفوصته و جفافه و قلّة لذاذته. و لذلک صار هذا النوع من الرّمان إذا قشر أعلاه بسکین و دقّ شحمه و حبّه و عصر ماؤه و شرب بشراب أو ببعض الأشربة الملیّنة، عصر أعلی المعدة و أحدر ما فیها من الرطوبات العفنة و بخاصة الرطوبات المرّیّة[۸۰۳] لأنه یفعل فیها فعل الإهلیلج[۸۰۴] الأصفر و العفص الطریّ. ثم یقوی المعدة من ذلک و یدفعها من غیر أن یضرّ بعضها لأن عفوصته لطیفة تفعل رویدا رویدا من غیر عنف علی الحاسة. و لهذه الجهة صار نافعا من الحمیّات المتطاولة المتولّدة عن عفونة الأخلاط و من الحکّة و الجرب المتولّد عن عفونة البلغم المالح.

و أمّا الحامض فإنّه و إن کان أقلّ غذاء من التفاح و السفرجل و الکمثری، فإنّه للطافة رطوبته و رقّتها و قربها من قوام الماء، صار ألذّ طعما[۸۰۵] و ألطف و أعدل غذاء لأنه أغزر مائیة و أرطب و أخفّ علی

الأغذیة و الأدویة، ص: ۲۹۶

الحاسة. ذلک لقلّة أرضیته و رقّة رطوبته و لطافتها و سرعة انقیادها. و لذلک صار فعله ألطف و أفضل فی أشیاء کثیرة لأنّه، و إن کان فعله مشارکا لفعل غیره فی قمع الصفراء و تسکین العطش و قطع الإسهال و القیء، فإنّه قد یختصّ بتلطیف الفضول و إدرار البول و تطفئة حرارة الکبد و تقویة الأعضاء و تسکین التهابها و بخاصة فم المعدة و الکبد و القلب. و لذلک صار أکثر نفعا من الخفقان الصفراوی[۸۰۶] و دفع الآلام العارضة للقلب و فم المعدة، ذلک لتقویته لها و دفع الفضول عنهما.

و للفاضل أبقراط فی هذا فصل فی المقالة الثانیة من کتاب الأفیدیمیا[۸۰۷]، ذکر عن امرأة کان یعرض لها وجع الفؤاد الأصغر الذی عند الفلاسفة فم المعدة، و أنها کانت تجد فیه لذعا دائما عن فضل حاد مستکنّ فی طبقات المعدة، فلم یسکن عنها إلّا بأخذ سویق الشعیر بماء الرمّان الحامض، و السبب فی ذلک أن السویق[۸۰۸] معه نشف الرطوبات الفضلیة، و أمّا الرمان الحامض (ف) معه قمع لحدة الفضل و تقویة المعدة و معونتها علی دفع الفضل عنها. و من منافع ماء الرمّان الحامض أنّه إذا اکتحل به، نفع من الیرقان و أزال

صفرة العين، و هـذه أحد خواصه. و من منافعه أيضا: أنه إذا اسـتخرج ماؤه بشـحمه و طبخ[۸۰۹] مع عسل حتى يصـير كقوام المرهم و اكتحـل به، قلع الظفر من العين و نقّاهـا من الرطوبـات الغليظـة. و إذا وضع فى الأنف، قطع اللحم الزائـد فيها. و إذا لطـخ على اللّثـة نفع الأكلة العارضة لها.

و أمّا الرمّان الحلو فرطوبته أغلظ و أميل إلى الحرارة. و لـذلك صار غذاؤه أكثر من غذاء الحامض و أسرع انحدارا منه. و لهذه الجهة صار كثيرا ما يسخن المعدة و يستحيل إلى المرار الأصفر بسرعة. و من قبل ذلك صار غير موافق للمحرورين و بخاصة المحمومين، و إن كـان معينـا على الإطلاق للبطن و ملينا لخشونـة الصـدر و مسكّنا للسـعال، و لا سيّما إذا كان مشوبا بـدهن[۸۱۰] بنفسج على هذه الصفة: يؤخذ الرمّان و يقوّر من رأس كلّ رمّانة مثال درهم يكون سعته مقدار عرض أصبعين، و يصبّ عليه من دهن البنفسج مقدار ما يملأ تخلخل الرمانـة، و يحمل على دقاق جمر نقىّ حتى يغلى و يتشرّب الـدهن، و يزاد عليه دهن آخر حتى إذا شـربه، يزاد عليه دهن آخر غيره أيضا حتى يروى دهنا و يمتنع من أن يشرب شيئا، ثم ينزل عن النار و يفرك و يمصّ حبّه و يرمى بثفله لأن ذلك ممّا يفيده معونـة على تليين الصـدر و يكسـبه من القوة على إدرار البول مـا لم يكن فيه قبـل ذلـك. فـإذا تركّب مـاء الرمـان الحلو و مـاء الرمـان الحامض، تولّد منهما دواء ملين[۸۱۱] للبطن محدر للمرّة الصفراء مسكّن للحرارة نافع من الحمّيات الحادّة. فإن كان[۸۱۲] استخراج

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۹۷

مائهما بشـحمهما، اكتسب الـدواء المركّب منهما تقويـة للمعـدة و زاد فى إطلاق البطن و قوّى على إحـدار الرطوبات المرّيّة العفنة، و اختصّ بالنفع من حمّيات الغبّ[۸۱۳] المتطاولة مثل حمّى المطريطاوس الخالصة، من قبل أنّ شحم الرمّان و إن كان باردا يابسا قابضا، فإن لرطوبته لطافة و رقّة و حدّة يسيرة بها يلذع البطن و يهيجه إلى إخراج ما فيه بسـرعة. و لذلك صار ماء الرّمّان المستخرج بشـحمه إذا شرب، قيّا و أسهل مرّة صفراء و أخرج الدود و حب القرع من البطن.

و أمّا مـاء الرمّان المزّ فى طبيعته و فعله (ف) متوسط بين طبيعـة الحامض و الحلو، إلّا أنّه أميل إلى لطافـة الحامض قليلا لرقّة رطوبته و لطافتها، و لا سيّما إذا كانت مرارته ظاهرة قوية. و لذلك صار فعله فى تسكين حرارة المعدة و الكبد و قطع العطش و الزيادة فى درور البول، قريبا من فعل الحامض للـذاذته عنـد الحاسة و قبولها له بشـهوة، لخفّتها عليها. و أمّا قطع القىء و حبس الإسـهال، فليس له فيهما أثر بيّن لأنه غير حابس للطبيعة، و تغذيته تمنع من حبسها.

فـإن قال قائل: فلم لا كان ذلك أيضا فى الماء المركّب من الرمّان الحامض و الرمّان الحلو حتى يكون الماء الممتزج منهما غير حابس للطبيعـة و لاـ مطلق لها! قلنا له: إن الحلاوة فى الماء المركّب من رمّان حامض و رمّان حلو صادقـة خالصـة، لأنّ نضـجها و انعقادها قد كمل على شجرها. و إذا كانت الحلاوة صادقة كاملة، كانت[۸۱۴] حلاوتها أكثر و غسلها و تحليلها أزيد. فإذا جلت الحلاوة و غسلت و حلّلت، قطعت الحموضـة و طرّقت، و تولّد من ذلك دواء مليّن[۸۱۵]. و أمّا المزازة، فإن الحلاوة فيها لطيفة مائية ضـعيفة الفعل قريبة من التّفاهـة، فإذا مازجت الحموضة، جلتها و فعلت فيها فعل الماء العذب فى الخل، و تولّدت بينهما كيفيّة زائدة فى التبريد غير حابسـة و لا مطلقة.

و أمّا الرّمّان التّفه فغير مجد[۸۱۶] لا على سبيل الغـذاء و لا على سبيل الـدواء، من قبل أن ليس فيه لذاذة و لا طعم، لحماقته[۸۱۷] على سبيـل الغـذاء، و لاـ فيه تقويـة للمعـدة و لاـ تقويـة على حبس البطن و قطع القىء، فيكون محمودا على سبيـل الـدواء. لكنه مغث مرخ للمعـدة مفجـج للطعام مانع من الانهضام. و لـذلك صار مخصوصا بتوليـد النفـخ و القراقر. و أمّا حبّ الرّمّان الحامض اليابس، فهو فى طبيعته نافع من الإسـهال المرى و القىء الكذلك، و مسكّن لحدّة المرّة الصـفراء و الإلتهاب العارض فى المعدة. و السويق المتخذ من حبّ الرّمّـان أفعل فى ذلك كثيرا لما يكتسبه من زيادة اليبس فى التحميض و بخاصـة إذا كان ساذجا بغير سـكر. و أنفع ما يكون فى الصـيف و سـائر الأزمنـة الحارة و لا سـيّما إذا شـرب بماء رمّان مزّ. و أمّا قشـر الرّمّان فبارد يابس أرضـى، إذا احتقن بمائه المطبوخ مع الأرز و الشعير المقشّر المحمّص، نفع من

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۹۸

الإسهال و سحوج[۸۱۸] الأمعاء. و إذا تمضمض بمائه، قوّى اللّثة. و إذا استنجى[۸۱۹] بمائه، قوّى المقعدة و قطع الدّم المنبعث من أفواه البواسير و الدم المنبعث من أرحام النساء. و أمّا قشر أصل الرّمّان، فمن خاصيته: أنّه إذا طبخ بشراب و شرب، أخرج الحباب[۸۲۰] و الدّود و حبّ القرع من البطن.

و لجالينوس فى الرّمّان فصل قال فيه: إنّ منفعة كل نوع من الرّمّان على حسب الطعم الأغلب عليه. و حبّ الرّمّان أشدّ قبضا و تجفيفا من عصارته، و قشر الرّمّان أكثر فى الأمرين جميعا من حبّه.

و الجلّنار[۸۲۱] الذى يتساقط من شجر الرّمّان عند انعقاده الذى هو زهرة الرمّان، أكثر فى ذلك من القشور و أقوى فعلا. و أمّا الجلنار على الحقيقة، و هو زهرة الرمّان البرىّ، فهو[۸۲۲] غليظ أرضىّ قوىّ القبض.

و لذلك صارت قوته تبرّد و تجفّف تبريدا و تجفيفا ليس باليسير. و من قبل ذلك صار نافعا من نفث الدم و قرحة المعاء، مقوّيا للبطن، نافعا للمواد المنجلبة إليها، الخارجة مع الإسهال، و المواد المنجلبة إلى الأرحام، الخارجة مع النّزف.

الأغذية و الأدوية، ص: ۲۹۹

القول فى الزعرور و النبق

أمّا الزّعرور و النّبق[۸۲۳]، فإنهما إذا كانا رطبين كانا باردين فى الدرجة الأولى. و أشدّهما يبسا الزعرور، و ألذّهما طعما النبق. و فيهما قبض يسير قوىّ على تقوية المعدة و دبغها و قطع الإسهال[۸۲۴] المرى و القىء الكذلك. و أمّا البول، فإنهما يدرّانه. و ليس الإكثار منهما بطائل كالإكثار من التين و العنب، لأنهما بالدواء أشبه منهما بالغذاء. و من قبل أنّ غذاءهما يسير جدا غليظ، و أكلهما على الرّيق أفضل لدبغهما المعدة و قلّة إضرارهما بعصبها. و إذا جفّفا كان يبسهما أكثر، و لذلك صار النبق إذا كان يابسا كان عقله للبطن أكثر من عقله لها إذا كان رطبا، إلّا أن يكون القبض غالبا على الرطب منه و ظاهرا فيه.

و أمّا السويق المتخذ من النبق، يفعل فى الإسهال ما يفعله النبق اليابس. و لجالينوس فى النبق قول قال فيه: و ممّا يدلّ على لطافة هذه الثمرة و تجفيفها، أنّ طبيخ نشارة خشبها تشدّ أصول الشعر حتى لا يتناثر، و ينفع من نزف النساء بالماء[۸۲۵]، و ربما طبخت بالشراب على حسب الحاجة إلى ذلك، و ليس إنما تستعمل هذه النشارة فى الحقن فقط، لكنها قد تشرب أيضا. ففى هذا دليل ليس بصغير على أنّ فيها قبض يسير مع تجفيف معتدل. و قوله فى الزعرور: أن ثمرته تقبض قبضا شديدا و تحبس البطن حبسا قويّا، فى قضبانه و ورقه عفوصة ليست باليسيرة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۰۰

القول فى الغبيراء

الغبيراء[۸۲۶] بارد فى وسط الدرجة الأولى، يابس فى الدرجة الثانية. فى طعمه قبض، لكنه أقلّ قبضا من الزعرور كثيرا. و لذلك صار أقلّ حبسا للبطن، إلّا أنّه ألذّ طعما. و السويق المتّخذ منه يفعل (كذلك) أيضا ما لم يكن فيه سكّر. و إذا شرب مع سويق السمّاق، كان فعله فى قبض البطن و قطع القىء و تسكين العطش و دبغ المعدة و تطفئة المرّة الصفراء أكثر و أقوى.

فى المقل المكى

المقل المكىّ[۸۲۷] طبيعته طبيعة الغبيراء و فعله فعلها، إلّا أنّ السويق المتّخذ منه أكثر و أشدّ قبضا.

و لذلك صار عقله للبطن أقوى.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۰۱

فى القراسيا

و أمّا ثمرة القراسيا[۸۲۸] فإنها و إن كانت منسوبة على الجملة إلى القبض و البرودة، فإنّ القبض غير متساو فى جملتها، لأنها تختلف فيه اختلاف طعومها فى القبوضة و الحموضة و الحلاوة. و ذلك أنّ منها القابض، و منها الحامض، و منها الحلو لأن ما تمّ نضجه منها و كمل على شجره كان حلوا. و ما لم يكمل نضجه عرض له ما يعرض للتوت، و كان إمّا مالحا أو حامضا و إن كان التوت مخالفا له من وجهه، لأنّ ما كان من التوت غير كامل النضج كانت الحموضة عليه أغلب من القبض دائما. و ثمرة القراسيا فليست كذلك فى كل حالاتها قد تكون حامضة، و قد تكون قابضة. و الحلو من هذه الثمرة أسهل انحدارا عن المعدة، إلّا أنّ منفعته لها يسيرة، إلّا أنّه إذا أخذ طريّا، كان تليينه للبطن ظاهرا، و إذا أخذ يابسا لم يظهر له فعل فى حبس البطن فى يبسه.

و أمّا القابض، فهو[۸۲۹] ضدّ ذلك و عكسه، لأنه أبعد انحدارا و أكثر نفعا للمعدة بتقويته لها. و لذلك صار إذا أخذ يابسا، حبس البطن. و إذا أخذ رطبا، لم يظهر له فعل فى حبس البطن و لا تليينه. و أمّا الحامض فزعم فيه جالينوس أنه نافع للمعدة المملوءة فضولا بلغمانية، و ذكر أنّ السبب فى ذلك: أن هذه الثمرة إذا كانت حامضة، كانت مركبة من جوهر حامض قطّاع و جوهر قابض مقوّ. فإذا وافت فى المعدة فضولا بلغمانية، قطعتها بحموضتها و جمعت جرم المعدة بقبضها و دفعت تلك الفضول و أحدرتها.

و هذا قول إن سلم لجالينوس، فإنما يسلم على سبيل التصديق لقوله، لا على أنه أقام بذلك برهانا طبيعيا[۸۳۰]، لأن ما ادّعاه فى القراسيا الحامض لو كان واجبا، لكان فى التفاح الحامض و السفرجل كذلك. و واجب و ألزم إذا كانت الحموضة و العفوصة فيهما أقوى منهما فى القراسيا.

و أمّا صمغ هذه الشجرة ففيه القوة الخاصية التى هى موجودة فى جميع الأدوية اللّزجة التى لا لذع لها. و لذلك صار نافعا من خشونة قصبة الرئة و الحلق. و ذكر ديسقوريدس عن هذه الصمغة أنها إذا شربت بشراب، نفعت أصحاب الحصى. فإن كان هذا الفضل فيها فلا محالة أنها ملطفة جدا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۰۲

فى ثمرة الاترج المعروفة عند اليونانيين بالتفاح المائى

أمّا الأترجّ[۸۳۱] فمركب من قوى أربع: أحدها: قشره، و الثانية: فى لحمه، و الثالثة: فى لبّه، و الرابعة: فى حبّه الذى هو بزره. فأمّا قشره ففيه من الحدّة ما ليس باليسير. و لذلك صار تجفيفه فى الدرجة الثانية. و يستدلّ على ذلك من عطريّته و ذكاء رائحته و حرافته اليسيرة. فقد تبيّن ذلك فيه عند الذوق و الشمّ جميعا. إلّا أنّ فى جسمه صلابة و استحصافا[۸۳۲]. فلصلابته صار إذا أخذ اليسير منه على سبيل الدواء، قوّى فعل المعدة و أعان على الهضم و طيّب النكهة و نفع من الأدوية المسمومة. و إذا جفّف و صيّر بين الثياب، لم يقربها السّوس. إلّا أنّه لكثافته و صلابة جسمه و بعد انفعاله صار هضمه للغذاء يسيرا.

و قال ديسقوريدوس: أنّه إذا شرب بشراب، كانت له قوّة تضادّ قوّة[۸۳۳] الأدوية القتّالة. و زعم أنّ أكثر من كان يأكله فى زمانهم، النساء الحوامل إذا غلب على معدهن[۸۳۴] الشهوات الرديئة. و أما لحم الأترج الذى بلا قشره فبارد رطب فى الدرجة الأولى، و برده أقوى من رطوبته. و فى جسمه كثافة و غلظ، و هو لبرده، صار فيه قوّة مبرّدة لحرارة المعدة. و لغلظه و كثافته، صار بطىء الانهضام و الانحدار، مولّدا[۸۳۵] للأخلاط الغليظة الباردة، لأنّ غذاءه غليظ عسير الانهضام. و لذلك صار من الموجب أن يقدّم قبل كل

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۰۳

طعام، و لا يؤكل إلّا على خلاء من المعدة لينهضم بسرعة و ينحدر عن المعدة من قرب، لأنّه إن أخذ فى وسط الطعام أو بعده، ولّد

حمّی غلیظهٔ بطیئهٔ الانحلال. و أکثر الناس یأکلونه بعسل النحل أو بعسل الطبرزد، لیکتسب بذلک عذوبهٔ و طیب طعم، و یسرع انحداره و انهضامه.

و أمّا ماء الأترجّ فرقیق مائیّ لیس فیه شیء من الغذاء، لأنّ رطوبته لطیفهٔ لیس فیها من الجسمانیهٔ شیء أصلا، کأنها بالإضافهٔ إلی غیرها من الرطوبات البسیطهٔ عند المرکّب، إلّا أنّها تکون علی ضربین:

لأنّ منها[۸۳۶] ما هو تفه مائیّ مائل إلی العذوبهٔ الیسیرهٔ قلیلا، و منها الحامض القطّاع. فما کان منها تفها کان باردا[۸۳۷] رطبا فی الدرجهٔ الثانیهٔ، إلّا أنّ برودته أکثر من رطوبته. و لذلک صار مسکّنا لحدّهٔ الحرارهٔ قاطعا للعطش. و ما کان منها حامضا کان باردا یابسا فی الدرجهٔ الثالثهٔ، له قوّهٔ تلطّف و تقطّع و تبرّد و تطفیء حرارهٔ الکبد، و تقوّی المعدهٔ و تزید فی شهوهٔ الطعام، و تقمع حدّهٔ المرّهٔ الصفراء، و تزیل الغمّ العارض منها، و تسکّن العطش و تقطع الإسهال المری و القیء الکذلک، و تنفع من القوباء و الکلف إذا طلیت علیهما، و إن کانت بالنفع من القوباء أخصّ. و یستدلّ علی ذلک من فعلها فی الحبر إذا وقع علی الثیاب، لأنها إذا طلیت علیه، قلعته.

و أمّا حبّ الأترجّ الذی هو بزره، فحارّ یابس فی الدرجهٔ الثانیهٔ، و یستدلّ علی ذلک من مرارته الخالصهٔ، و لذلک صار لا یصلح للغذاء أصلا، إلّا أنّه علی سبیل الدواء یسهل البطن و یحلّل الأورام و یطیّب النکههٔ، و یقوّی اللثهٔ بفضل مرارته، و ینفع من السموم إذا شرب بشراب.

و أمّا ورق هذه الشجرهٔ ففیه عطریّهٔ و ذکاء رائحهٔ مع حرافهٔ بیّنهٔ. و لذلک صارت قوته مجففهٔ ملطّفهٔ تنفع ممّا ینفع منه قشر الثمرهٔ.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۰۴

فی اللبخ[۸۳۸]

زعم قوم فی هذه الشجرهٔ (أنها) ابتداءا کانت فی بلد فارس، فلّما نقلت إلی دیار مصر، صارت تؤکل و لا تضرّ. و لثمرتها قبض بیّن به صارت مقویهٔ للمعدهٔ، مانعهٔ من الإسهال، قاطعهٔ للدم إذا جففت و سحقت و حملت علی المواضع التی یسیل منها الدم. و ورق هذه الشجرهٔ أیضا یفعل مثل ذلک. و أمّا النّوی الذی فی جوف ثمرتها، فزعم أهل مصر أنه إذا أکل، أحدث صمما.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۰۵

فی الجمار و الجفری و ثمر النخل

أمّا الجمّار[۸۳۹] فهو علی ضربین: لأنّ منه الرّخص القریب من قلب النخلهٔ، و منه الغلیظ الخشبی القریب من الأرض. و ما کان منه رخصا لینا قریبا[۸۴۰] من قلب النخلهٔ، کان برده أکثر من یبسه. و کان برده فی آخر الدرجهٔ الأولی، و یبسه فی وسطها من قبل أنّه مرکّب من جوهر أرضی و جوهر مائیّ. و لذلک صار بإضافته إلی الغلیظ الخشبی أسرع انحدارا و ألطف غذاء و إن کان غذاؤه فی ذاته یسیرا عسیر الانهضام، إلّا أنّه مسکّن لحدّهٔ الدم الحرّیف، قامع للمرّهٔ الصفراء حابس للبطن. و ما کان منه غلیظا خشبیا کان یبسه أکثر من برده، و کان یبسه فی الدرجهٔ الثانیهٔ، و برده فی الدرجهٔ الأولی من قبل أن الأرضیهٔ علیه أغلب کثیرا. و لذلک صار أعسر انهضاما و انحدارا و أغلظ غذاء و أقوی فی حبس البطن.

و أمّا الجفرّی[۸۴۱] فقریب من طبیعهٔ الجمّار، إلّا أنّه أشدّ قبضا لأن یبسه فی الدرجهٔ الثانیهٔ. و لذلک صار أبطأ انحدارا عن المعدهٔ و أکثر حبسا للبطن حتی أنّ الإکثار منه یورث القولنج، و یحدث وجعا فی المعدهٔ. و من قبل ذلک وجب أن یحتال له بما یلطّفه و یعین علی سرعهٔ انهضامه مثل استعماله بالدجاج المسمن و الجدی الرضیع و یشرب بعده نبیذ عتیق مصرف، أو یشوی أو یسلق، أو یؤکل بالخردل أو بخلّ مطیّب بفلفل کراویا و صعتر و سذاب و کرفس و نعنع و زیت أنفاق. و أمّا قشر الجفرّی فیجفّف تجفیفا أکثر من جمیع ما وصفنا فی الجفرّی لأنه أشدّ یبسا و أقلّ رطوبهٔ بل لا رطوبهٔ فیه أصلا، و لذلک صار إذا أخذ ماؤه و خلط معه شیء من کافور

و دهن و استعطّ به، قطع الرّعاف. و إذا خلط بالأدوية المقوّية للمعدة و الكبد، زاد فی فعلها كثيرا. و كذلک يفعل إذا خلط بالضمادات المقوّية للمفاصل. و لديسقوريدوس دهن[۸۴۲] صنعه من قشر الجفرّى، و هو الطلع، يقوم مقام دهن الورد، و هذه صفته: يؤخذ من قشر الجفرّى

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۰۶

جزء، فيدقّ دقّا جيدا و يلقى عليه من الزيت الأنفاق مثل وزنه، و ينقع فيه ثلاثة أيام و ثلاث ليال، و يعصر و يرفع و يستعمل عند الحاجة.

فی البلح

أمّا البلح فبارد يابس[۸۴۳] فی وسط الدرجة الثانية، فيه قوّة قابضة بها يدبغ اللّثة و يقوى المعدة و المعاء و يمنع الإسهال. إلّا أنّ غذاءه يسير ضعيف[۸۴۴] عسير الانهضام، مضرّ بالمعدة و الرئة لخشونته.

فإذا تمّ طبخه و صار بسرا[۸۴۵] و اكتسب حلاوة، صار حارا فی الدرجة الأولى، يابسا فی الثانية. و يستدل على حرارته من حلاوته، و على يبسه من عفوصته و دبغه للمعدة. و إن كانت عفوصته أقلّ من عفوصة البلح. و لذلک صار فعله فی تقوية المعدة و اللّثة و حبسه للإسهال دون فعل البلح، لأنّ قبضه أقلّ، و انهضامه أسرع و إن كان مولّدا[۸۴۶] للرياح و القراقر و النفخ و لا سيّما إذا شرب بعقبه الماء. و المختار منه ما كان له هشاشة و حلاوة مثل البسر المعروف بالعراق بالجيسوان[۸۴۷] و السكّر، و المعروف بمصر بالبيضة و البرنىّ[۸۴۸]، لأن ما كان من البسر كذلک لم يكن أن يبطئ فی المعدة.

فی الرطب

أمّا الرّطب[۸۴۹] فحارّ فی أول الدرجة الثانية، رطب فی وسط الدرجة الأولى. يغذو غذاء أكثر من غذاء البسر للزوجته و حلاوته. و لذلک صار عظيم المضرّة لأنّه يملأ البدن فضولا و يصدع الرأس و يفسد اللّثة و الأسنان، و يولّد رياحا نافخة، و يحدث فی الكبد بدءا سددا ثم من بعد ذلک يحدثها فی الطحال.

و الإكثار منه يولّد حمّيات عفنة متطاولة، و بردا لا يكاد البدن يسخن منه إلّا بمشقّة. و المختار منه المعروف بالهيرون[۸۵۰]، و بعده ما كان أصفر و قلّت حلاوته لأنه ألطف و أقلّ حرارة و لزوجة. و المذموم منه ما كان أسود و اشتدت حلاوته، لأنّه أغلظ و أكثر حلاوة و لزوجة. و ممّا يدفع ضرره أن يشرب بعده ماء الرمّان المزّ و الإسكنجبين، و يتمضمض بعد ذلک بنبيذ صرف.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۰۷

القول فی التمر

أمّا التمر فحارّ غليظ عسير الانهضام بطیء الانحدار، إلّا أنّه أسرع انهضاما من التين و أدرّ للبول، حتى أنّ الإلحاح عليه يشحم المثانة و يولّد سددا فی الكبد و الطحال و يزيد فی جسأهما و غلظهما، و يضرّ بالأسنان و اللّثة، و يحدث فی فم المعدة ألما، غير أنّ فعله يختلف فی القلّة و الكثرة على حسب اختلاف أنواعه، لأنه فی جنسه يختلف على ثلاثة ضروب: و ذلک أن منه ما يكون تولّده فی البلدان القوية الحرارة، و منه ما يكون فی البلدان القوية البرودة، و منه ما يكون فی البلدان المعتدلة.

فما كان منه فی البلدان القوية الحرارة، بلغ من النضج الغاية القصوى و جاوز حدّ الاعتدال و صار أحرّ التمور و أشدها حلاوة و أكثرها لبانة و لزوجة و أقلّها عفوصة. و لذلک صار أكثرها غذاء و أسرعها انهضاما و أطلقها للبطن، إلّا أنّه أكثرها توليدا للنفخ و أخصّها بسدد الكبد و الطحال و أسرعها انقلابا إلى المرّة و العفونة و أضرّها بالأسنان و الرأس و فم المعدة. و ما كان منه فی البلدان القويّة

البرودة لم یبلغ من النضج کماله، و بقی یابسا جافا قوی العفوصة، و لذلک صار أکثرها یبوسة و أقلّها غذاء و أعسرها انهضاما و انحدارا و أشدّها تقویة للمعدة و حبسا للبطن. و ما کان منه فی البلدان المعتدلة الهواء، بلغ من النضج کماله و إن لم یصر إلی حالة یحتمل فیها أن یخزن فیبقی، و لذلک اضطرّ أهل بلدته إلی أن یأکلوه و هو بعد طری، ثم یجفّ جیدا فتفنی رطوبته الفضلیة. و لهذه الجهة صارت أبدانهم تمتلیء بأخلاط نیّة تعرض لهم من حمّیات متطاولة و برد لا یکاد البدن یسخن منه إلّا بمشقّة، و تعظم أطحلتهم و تغلظ و تفسد مجاری کبودهم.

و فی الجملة، إنّ ما کان من التمور متولّدا فی البلدان القلیلة الحرّ فإنها لا تنضج و لا تعذب و أکثرها یولّد[۸۵۱] خلطا نیّا سادّا. و لذلک وجب علی من أراد استعمالها أن یختار منها ما کان قلیل الرطوبة خفیف الوزن، فیه عفوصة بیّنة ظاهرة کالقسب[۸۵۲] و ما شاکله لأن ما کان کذلک کان دابغا للمعدة حابسا للبطن، إلّا أنّه من الواجب أن یمصّ و یرمی بثفله، و یشرب بعقبه أسکنجبین سکّری أو ماء رمّانین و یتمضمض بعده بنبیذ صرف.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۰۸

فی الموز و قصب السکر

أمّا الموز فحارّ فی وسط الدرجة الأولی، رطب فی آخرها، ملیّن للبطن،؟؟؟ من الخشونة العارضة فی الصدر و الرئة، و یغذو غذاء کثیرا غلیظا. و یستدلّ علی ذلک: أنّ الإکثار منه یولّد ثقلا فی المعدة و یسدّ جداول الکبد و عروق الطحال، و هذه خاصته. و لذلک وجب علی من کان مزاجه باردا أن یشرب بعده اسکنجبینا عسلیا أو یأکل زنجبیلا مربّی. و من کان مزاجه محرورا فاحتماله للإکثار منه یکون قلیلا لأن حرارة مزاجه تعین علی هضمه. فإن هو وجد منه ثقلا فی معدته فلیشرب بعده اسکنجبینا[۸۵۳] سکریا.

القول فی قصب السکر

و أمّا قصب السکر فهو فی طبیعته و مزاجه قریب من طبیعة الموز و مزاجه، إلّا أنّ الإکثار منه لبدن الإنسان[۸۵۴] لأنه أکثر حلاوة من الموز. و لذلک صار مدرّا[۸۵۵] للبول لما فیه من قوّة التنقیة للکلی و المثانة و هذه خاصیته. و من منافعه: أنه یسهل البطن و یلیّن خشونة الصدر و الرئة و ینقّی الرطوبات اللطیفة المتولّدة فیها، إلّا أنّه یولّد نفخا و لا سیّما إذا أخذ بعد الطعام. و إذا أخذ مشویّا کان أکثر منفعة للصدر و الرئة، و أقلّ لریاحه. و إذا مصّ الإنسان منه شیئا صالحا و شرب بعقبه ماء حارا و تهوّع[۸۵۶]، نقّی المعدة من الرطوبات الغلیظة و بخاصة إذا جعل فی الماء الحار شیئا من ملح. و لذلک صار أصحاب الحمّیات العفنة یستعملونه علی هذه الحال و ینتفعون به.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۰۹

فی السکر

أمّا السکّر فهو فی جملته حارّ فی آخر الدرجة الأولی، رطب فی وسطها، له قوّة تجلو و تلطّف و تحلّل و تلیّن البطن من غیر لذع و لا عنف علی الطبیعة. و لذلک صار موافقا للمعدة لأنّه یجلو ما فیها و ینقّیها إلّا أن یکون الغالب علی المعدة المرار، فیکون مضرّا بها لاستحالته إلی المرار و انتقاله إلیه و تقویته له. و ذلک أنّ قوّته مخالفة للحموضة، و الحموضة من شأنها أن تسکّن المرار. و الحلاوة إذا کانت مخالفة للحموضة، فمن شأنها أن تهیج المرار. و قد یختلف السکّر فی غذائه و فعله بحسب اختلاف أنواعه. و ذلک أنّ السکّر علی أنواع: لأن منه المعروف بالطبرزد، و منه المعروف بالسّلیمانی، و منه المعروف بالفانید[۸۵۷]، و منه المعروف بالنبات، و منه سکر العشر[۸۵۸] المجلوب من الحجاز الشبیه بقطع الملح.

و المعروف منه بالطبرزد أقلّها حرارة و رطوبة لأن حرارته و رطوبته فى وسط الدرجة الأولى.

و لـذلك صار أقلّها تليينا للطبيعة و أبعدها من الانتقال إلى المرار. و السكّر السليمانى شبيه[۸۵۹] بالفانيـد لأنهما جميعا أزيد حرارة و أكثر رطوبة. و لذلك صار أطلق للبطن و أسرع استحالة إلى المرار. و أمّا النبات فيختلف على حسب اختلاف الشيء الذى ينبت منه، لأنه إن كان نباته من سكّر قد طبخ بماء ورد، كان أبرد و أجفّ و أقلّ إطلاقا[۸۶۰] للبطن. و إن كان نباته من سكر قد طبخ بماء ورد البنفسج، كان ألين و أطلق.

و إن كان نباته من سكر قد طبخ بماء المطر، كان أعدل و أكثر توسّطا بين ما يطلق و بين ما يحبس. و أمّا السكر المجلوب من بلد الحجاز المعروف بسكر العشر، فهو أقلّ أنواع السكر حلاوة و أكثرها يبوسة.

و لذلك صار له فعل محمود فى أوجاع الكلى و المثانة و جلاء البصر و النفع من البياض العارض للعين إذا اكتحل به. و إذا شرب مع لبن اللقاح، نفع من الاستسقاء. و لبن العشر إذا شرب مع لبن اللقاح، فعل مثل ذلك و كان أقوى فعلا و أظهر تأثيرا إلّا أنّ فيه خطرا لمن كان مزاجه محرورا. و الفرق بين حلاوة السكر و حلاوة العسل، أنّ حلاوة العسل معها إسخان و تجفيف، و حلاوة السكر معها تليين و ترطيب.

و لذلك صار السكّر أقلّ عطشا و أبعد من الإضرار بالمعدة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۱۰

القول فى الترنجبين و المن

أمّا الترنجبين و هو طلّ[۸۶۱] يسقط على الأشجار، و فيه حرارة يسيرة فى الدرجة الأولى، و له لطافة مكتسبة من النبات الذى يسقط عليه، يليّن البطن بها تليينا يسيرا. و تدلّ على الحرافة عن المزاج المعتدل إلى الحرارة اليسيرة، عذوبته. فلذلك صار ملينا[۸۶۲] للصدر.

و أمّا المنّ فهو أقوى حرارة لأن حرارته فى وسط الدرجة الأولى، و رطوبته معتدلة. و لذلك صار نافعا للصدر.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۱۱

القول فى العسل

العسل حار يابس فى الدرجة الثانية، له حدّة و حرافة اكتسبهما من طبيعة النحل، بهما يجلو و يقطع و يجذب الرطوبات من عمق الأبدان و ينقّيها من المسام و يغسل أوساخ العروق و الأوراد[۸۶۳] و يجلوها. و لـذلك صار موافقا للأبدان الباردة الرطبة، كان ذلك لها من مزاجها، أو من السّنّ، أو لحال عارضة لأنه ينتقل فى مثل هذه الأبدان إلى الدم بسرعة و يغذوها غذاء صالحا، إلّا أنّه يسير[۸۶۴] للطافته و سرعة انحلاله من الأعضاء. و أمّا الأبدان الحارة، فإنه غير موافق لها و بخاصة إذا كانت مع حرارتها يابسة المزاج لأنه يلهبها و يستحيل فيها إلى المرار قبل انتقاله إلى الدم. فإذا انتقل، ولّد دما حادّا حرّيفا خارجا من تغذية أبدانهم، بل لا يغذوها أصلا، و لذلك صار من أوفق الأشياء للمشايخ لأنّه يلطّف رطوباتهم و يقطعها و يلذع المعاء بحدّته و يهيّجها إلى دفع ما فيها بسرعة. فأمّا الشبان، فإن إضراره بهم بيّن[۸۶۵] لأنه مجفّف رطوباتهم و يلهبها و يحبس طبائعهم و يهيج فيهم الغثى و القيء.

و قد يختلف العسل على حسب اختلاف أنواعه و وجوه استعماله. و أمّا اختلافه فى أنواعه، فيكون على ضربين: أحدهما: من زمانه، و الآخر: من مرعى النحل و غذائه. و اختلافه من زمانه يكون على ضروب: لأن منه الربيعى، و منه الخريفى، و منه الشتوى، فأحمدها و أصلحها الربيعى و بعده الخريفى، و أردأها الشتوى لأنّه أغلظ، و إذا غلظ ضعفت قوّته. و أما اختلافه من قبل مرعى النحل و غذائه، فيكون على ضروب: لأنّ منه ما يكون من نحل يرتعى نوّار اللوز و ما شاكله. و منه ما يكون من نحل يرتعى الفودنج و الصّيعتر و النّمام[۸۶۶] و ما شاكل ذلك. و منه ما يكون من نحل يرتعى الأفسنتين و الشّيح[۸۶۷]

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۱۲

و القیصوم[۸۶۸] و الأقحوان و الحندقوقی[۸۶۹] و ما شاکل ذلک.

فما کان منه من نحل یرتعی نوّار اللوز و أمثاله، کان أعدل و ألذّ و أقلّ حرافة و ألین. و لذلک صار إضراره بالمعدة و الصدر أقلّ، و منفعته، إذا تغرغر به لأوجاع الحلق و اللوزتین و الخناق، أکثر[۸۷۰]. و إذا نزعت رغوته و عمل منه لعوق أو شرب فاترا[۸۷۱] مع شیء من دهن لوز، فعل مثل ذلک أیضا و نفع من الخناق العارض من أکل الفطر القتّال. و إذا شرب و هو حارّ مع دهن الورد، نفع من السعال و أدرّ البول و أطلق البطن. و إذا طبخ مع شبتّ رطب و طلی علی القوابی، نقّاها. و إذا عجن بدقیق الباقلی و طلی علی الکلف، نقّاه.

و أمّا ما کان منه من نحل یرتعی الفودنج و الصعتر، فإنه أسخن و أجفّ کثیرا. فلذلک صار أکثر موافقة لأصحاب الفالج و اللّقوة[۸۷۲] و لتنقیة الرطوبات العفنة و المدّة[۸۷۳] الوسخة من القروح و بخاصّة قروح الآذان، و لا سیّما إذا خلط مع ملح مسحوق من الملح الذی یحتفر[۸۷۴] علیه و یخرج من معدنه، لا الملح الطائر فوق الأرض، هذا إذا طلی به الرأس، قتل القمل و الصّیئبان و نقّی أصول الشعر من الرطوبات الفاسدة، و نفع من داء الثعلب[۸۷۵]. و إذا أخذ مثل اللعوق، نفع من عضّة الکلب. و إذا طلی به الذّکر بعقب الخروج من الحمام[۸۷۶] بعد أن یمرس الذکّر مرسا جیدا، و أدمن ذلک شهرا کاملا، زاد فی طول الذّکر و بخاصة إذا خلط معه عاقر قرحا و سنبل و بورق[۸۷۷] و جندبادستر[۸۷۸] أو مسک بدل الجندبادستر.

و ما کان من نحل یرتعی الأفسنتین و الشیح و القیصوم و الحندقوقی، فإنه[۸۷۹] أکثر الأعسال حلاوة و تنقیة و تفتیحا[۸۸۰] للسدد و بخاصة سدد المعدة و الکبد و الطحال. و لذلک صار مخصوصا بنفع الإستسقاء إذا شرب مع لبن اللّقاح. و إذا نزعت رغوته و أخذ مثل اللّعوق، نفع من عضّة الکلب و من لدغ الدواب الخبیثة، و من شرب لبن الخشخاش الأسود و لبن العشر. و إذا طلی علی الرأس فعل فی قتل القمل و الصّیئبان و تنقیة أصول الشعر ما یفعله العسل الصعتری. و کذلک یفعل فی الزیادة فی الذّکر إذا طلی به علی ما وصفنا بعقب الخروج من الحمام[۸۸۱].

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۱۳

و أمّا اختلاف العسل بحسب وجوه استعماله، فیکون علی ضروب: لأن منه ما یستعمل نیئا علی وجهه. و منه ما یلقی علیه ماء کثیر و یطبخ و تنزع رغوته دائما حتی یصیر له قوام العسل و یستعمل. و منه ما یطبخ بغیر ماء إلّا أنّ رغوته تنزع و تنطف و تستقصی[۸۸۲]. و منه ما یطبخ و لا یبالغ فی طبخه و لا یحکم إنضاجه و لا تنزع رغوته. و منه ما لا یطبخ إلّا یسیرا و لا تنزع رغوته.

فأمّا ما کان یستعمل علی وجهه، فمن شأنه أن یولّد ریاحا و یزید فی خشونة الصدر بحدّته و یهیج القیء و الإسهال. و أمّا ما یطبخ بالماء و تستقصی رغوته، فإنه یکتسب من الماء لطافة و لیانة تزول بهما حدّته و حرافته. و لذلک یقلّ جلاؤه و إطلاقه للبطن و لا ینفخ أصلا و لا یهیج القیء، ذلک لأنه ینفذ إلی جمیع البدن بسرعة و یلیّن خشونة الصدر و یدرّ البول و یغذو غذاء کثیرا. و أمّا ما یطبخ بغیر ماء، إلّا أنّ رغوته تستقصی، فإنّ حدّته أیضا تقلّ و یزول أکثرها و یصیر قریبا ممّا یطبخ بالماء، إلّا أنّ إدراره للبول یکون أقلّ. و أمّا ما لم یکن یحکم نضجه و تنزع رغوته، فإنه یولّد فی المعدة و المعاء ریاحا نافخة. و ما لم یطبخ إلّا طبخا یسیرا، هو شبیه بما لم یطبخ أصلا، إلّا أنّه ینحدر قبل تمام هضمه.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۱۴

القول فی الناطف

أمّا الناطف[۸۸۳] فما کان منه ساذجا لم یخالطه شیء، فقوّته قوّة العسل المستعمل منه المحکم الصنعة. و ما کان منه مرکبا مع سمسم أو صنوبر أو شاهدانج أو غیر ذلک، فإنّ قوّته أیضا مرکّبة و غذاءه أکثر.

القول فی الموم

أمّا الموم[۸۸۴] فإنّه یسخن و یلیّن فی الدرجة الثانیة. و أسخنه و أحرّه ما کان یلی الحمرة و کان غلیظا دسما نقیّا من الوسخ، له رائحة طیّبة شبیهة برائحة العسل. و بعده ما کان أبیض بالطبع غیر مطبوخ و کان علکا دسما. و من فعله أنه یلیّن و یحلّل و ینضج إنضاجا ضعیفا، و یمنع من تعقّد اللبن فی الثدی. و قد یتّخذ منه حبّ صغار مثل الجاورس، و یشرب منه عشر حبّات مع بعض الأحساء، فینفع من قروح المعاء. و من خاصّته: أنّه شبیه بالعطر لسائر المراهم و الضمادات المبرّدة و المسخّنة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۱۵

القول فی وسخ کوائر النخل

ما کان لونه یلی الحمرة، و کانت رائحته طیبة شبیهة برائحة الأسطرک[۸۸۵] المعروف بلبن الرمان من غیر أن یکون مفرط اللین، لکن یمتدّ کما یمتدّ المصطکی من طبعه. إنّه حار یابس فی الدرجة الثانیة.

و من فعله أنّه یسخن إسخانا قویّا، و یجذب من العمق و یخرج السّلی[۸۸۶] من باطن اللحم[۸۸۷]. و إذا تبخّر به، نفع من السعال. و إذا لطخ به القوابی، أبرأها و إنما یؤخذ من أفواه الکوائر[۸۸۸] من مداخل النحل و مخارجها. و طبیعته طبیعة الموم.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۱۶

القول فی اللوز الحلو و اللوز المر و المّتوسط بین ذلک

أمّا اللوز الحلو فحار لیّن فی وسط الدرجة الأولی. و زعم جالینوس أن فیه مرارة یسیرة تخفی عن الحسّ لعذوبته، و قال: و ممّا یدل علی ذلک ما نجده إذا عتق و قلّت عذوبته، ظهرت فیه مرارته[۸۸۹] ظهورا بیّنا. و لذلک صار فی جمیع حالاته علی سبیل الغذاء شبیها بالجوز، إلّا أنّ غذاءه أقلّ و أغلظ و أعسر انهضاما و أبعد انحدارا للبطن، ذلک لصلابة جرمه و قلّة دسمه و دهنیّته. و لذلک صار جوهره ألطف و أبعد من الاستحالة إلی المرار و أقلّ إضرارا بالمعدة. و أمّا علی سبیل الدواء، ففعله یقرب من فعل اللوز المرّ فی تنقیة الصدر و الرئة و تفتیح سدد الکبد و تنقیة الکلی و إدرار البول، إلّا أنّه أضعف کثیرا علی حسب نقصان مرارته عن اللوز. و لذلک صار اللوز المرّ یستعمل علی سبیل الدواء کاستعمال الصبر.

و اللوز الحلو یستعمل علی سبیل الغذاء لا علی سبیل الدواء. و کثیرا ما یستعمل دهنه دون جرمه لأنه ألطف، و جرمه أغلظ و أعسر انحدارا. فإن هو قشر من قشره الداخل، و أکل مع عسل أو سکّر، کان أسرع لانحداره. و أمّا اللوز الطّری فهو أفضل و أسرع انحدارا للمائیة الغالبة علیه و بخاصة إذا قشر من قشره الداخل. و لذلک صار اللوز الیابس إذا قشر من قشرته، و أنقع فی ماء حار لیلة اکتسب رطوبة و صار قریبا من اللوز الطریّ. و إذا أکل اللوز الطریّ قبل أن ینعقد جیدا بقشره الأعلی، قوّی اللّثة و سکّن حراراتها و أصلح بلّة[۸۹۰] المعدة. و إنما لزمته هذه الخاصة لما فی قشره من الحموضة و العفوصة. و أفضل اللوز ما کان رطبا لقلّة دهنیته و لزوجته.

و أمّا اللوز المرّ فحارّ فی آخر الدرجة الثانیة. له قوّة ملطّفة غوّاصة منقیّة، مفتّحة للسدد، مذیّبة للکیموسات الغلیظة اللزجة. و لذلک صارت منفعته للصدر و الرئة من الرطوبات البلغمانیة اللزجة مفتّحة

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۱۷

لسدد الکبد و الطحال محلّلة للریاح الغلیظة الکائنة فی معاء القولون مدرّة للبول منقّیة للکلی و الأرحام مفتّحة لسددها، حتی أنّه إذا قشر من قشرته و دقّته المرأة و استعملت منه فتیلة، أدرّ الطمث. و إذا أکل نقّی الرطوبات العفنة و سکّن الآلام و الأوجاع و جلب النوم و أدرّ البول. و إذا شرب مع نشاستج الحنطة و النعنع قطع نفث الدم. و إذا شرب بشراب و صمغ البطم، نفع من ورم الرئة و نقّی الکلی

و فتح سدد الکبد و الطحال. و إذا استعمل بالمیبختج[۸۹۱]، نفع من عسر البول و فتّت الحصی. و إذا لعق منه مقدار جوزة بعسل و لعق، نفع من وجع الکلی و الکبد و السعال، و النفخ العارضة فی المعاء المعروف بالقولون.

و زعم قوم أنه إذا أکل علی النبیذ، منع السکر. و إذا أکلته الثعالب، قتلها.

و أمّا صمغ هذه الشجرة فیقبض و یسخن. و إذا شرب، نفع من نفث الدم. و إذا عجن و طلی علی القوابی، نقّاها و قلعها. و إذا شرب بشراب ممزوج، نفع من السعال المتقادم. و إذا شرب بالطلاء، نفع من به حصی. و لشجرة هذا اللوز نفسها قوة شبیهة بقوة اللوز. و لذلک صار أصلها إذا طبخ و دقّ دقّا ناعما حتی ینسحق، و طلی به علی الکلف، نقّاه. و أمّا اللوز القلیل المرارة، فهو فی جمیع حالاته متوسط بین اللوز الحلو و اللوز المرّ، لأنّه أقلّ غذاء من اللوز الحلو و أکثر تنقیة للرطوبات و تفتیح السدد، و أکثر غذاء من المرّ و أقلّ تنقیة للرطوبات و تفتیح السدد.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۱۸

القول فی الجوز و الجلوز المعروف بالبندق و الجوز الهندی المعروف بالرانج و یسمی النارجیل

أمّا الجوز فینقسم قسمة أولیة علی ضربین: لأنّ منه الرطب الأخضر، و منه الیابس الجاف. فما کان منه رطبا کان أقلّ حرارة و جفافا ممّا کان یابسا لأنّ فیه رطوبة فضلیة لم تستکمل نضجها. و لذلک نسب إلی الیبوسة قلیلا، لأنّ الرطوبة التی فیه غیر طبیعیة. و لسبب ما فیه من الرطوبة الفضلیة لم یکن له قبض بیّن و لا دسومة ظاهرة و لا لزوجة. و لذلک قلّ إضراره بالمعدة و اللهوات و الحنک، لأنه صار کما لا طعم له و لا حرافة فیه یسیرة یخفی أکثرها عن الحسّ بها، صار له جلاء و تلیین البطن الیابس، و بهذا صار أوفق للمعدة. و إذا أکل علی الرّیق بالمری و الخلّ، کان تلیینه للبطن أکثر، لأنّ تفهه یقلّ و یضعف کثیرا. و إذا أکل مع السذاب الطری، لم یصل إلی آکله من الأدویة القتّالة کثیر ضرر.

و أمّا الجوز الیابس فیکون علی ضروب: لأن منه الیابس الحدیث القریب العهد بشجره. و منه العتیق البعید العهد بشجره. و منه القدیم المتوسط الزمان. فما کان منه حدیثا قریب العهد بالشجر، کان فیه من بقایا رطوبته الرطب[۸۹۲] بقیة ما. و لذلک صار جوهره ألین و دهنیّته أقلّ، إلّا أنّ فیه یسیرا من القبض. فإذا تمادی به الزمان و قاربت رطوبته الفضلیة الفناء، زال عنه القبض لغلبة الدهنیّة علیه.

و أسرعت[۸۹۳] إلیه الاستحالة إلی المرار. فإذا عتق و فنیت رطوبته بأسرها و صار جوهره دسما بمنزلة الزیت العتیق الزّنخ، خرج من عسر الانهضام[۸۹۴] من ردیء للمعدة سریع الاستحالة إلی المرار، ضارا بمن کان به سعال من حرارة.

و إذا أضفت جملته إلی جملة البندق، وجدت البندق أکثر غذاء لکثافة جسمه و تلزّزه و قلّة دسمه

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۱۹

و دهنیّته، و وجدت الجوز أقلّ غذاء لسخافة جسمه و رخاوته و کثرة دهنیّته و لزوجته المضرّة بخمل المعدة بالطبع، إلّا أن یوافی مزاج المعدة معتدلا أو مائلا إلی البرد قلیلا، فیقاوم بردها حرارة الجوز فیکون سببا زائدا فی غذائه و سرعة انهضامه. و أمّا المعدة الحارة المزاج، فإنه یلهبها بسرعة و ینتقل إلی الدخانیة و جنس المرار و یضرّ بالمعدة و یولّد صداعا فی الرأس و حیرة فی البصر.

و ممّا یدفع ضرره، أن یقشر من قشره و ینقع فی ماء حار لیکتسب رطوبة من الماء تقلّ بها حرافته، و یصیر فی مذهب الجوز الرطب. و أمّا علی سبیل الدواء، فإنه إذا أکثر من أکله، أخرج حبّ القرع من البطن بوعائه الذی هو فیه. و إذا أکل علی الرّیق غبّا، سهّل خروج القیء. و إذا أخذ مع التین الیابس قبل أن تؤخذ الأدویة القتّالة، کان بادزهر[۸۹۵] لها و دفع أذیتها. و إذا أخذ بعد الأدویة القتّالة، فعل قریبا من ذلک أیضا. و إذا عمل منه ضماد بعسل و شیء من ملح و بصل، نفع من عضّة الکلب و عضّة الإنسان. و إذا عمل منه ضماد مع شیء من عسل و یسیر من سذاب، حلّل أورام البدن العارضة من البلغم و المرّة السوداء. و إذا سحق بقشره و حمل علی السّرة، حلّل الأورام من البطن.

و أمّا قشر أصل هذه الشجرة و ورقها، فإن فيهما قبضا. و لذلك صار إذا شرب منه وزن مثقال، نفع من تقطير البول. و إذا شرب مع كلى بغل، منع الحبل. و إذا شربت المرأة منه بعد طهرها، فعل[۸۹۶] ذلك أيضا. و إذا عصر القشر و هو طرى كما يعصر ثمر العلّيق و طبخت عصارته مع عسل، كان منها دواء نافعا جدا من الفم و الحنجرة. و ثمر الجوز الصغير الذى يوجد فى وقت نبات الورق إذا دقّ و خلط بعسل و اكتحل به، نفع من غشاوة البصر. و إذا أحرق الجوز و عجن بشراب و طلى على رؤوس الصبيان، حسّن شعورهم و أنبت الشعر فى داء الثعلب. و داخل الجوز إذا أحرق و سحق و خلط بشراب و احتملته المرأة، منع الطمث. و أما داخل الجوز العتيق، فإنه إذا مضغ و حمل على الأورام الخبيثة و البواسير العارضة فى مآق العين و داء الثعلب، نفع من ذلك أجمع. و قد يستخرج من الجوز العتيق دهن إذا دقّ و عصر، فينفع من مثل ذلك و من سائر الأورام البلغمانية و الجراحات الواقعة بالعصب. و يقال أنه إذا قطع شجر الجوز و هو صغير و غرس فى مسافات مزبلة و يقال فى أرض سبخة[۸۹۷] مالحة، أنبت فطرا يؤكل السنة كلّها. و زعم ديسقوريدوس عن الجوز الرّومىّ: أن ثمره إذا دقّ و شرب بخلّ، نفع المصروعين- و فى نسخة أخرى نفع من اختلاط العقل- و يقال: أن الذى يسيل من صمغته إذا وقع فى البثر الذى يقال له أنريدانوس يجمد فى النهر و يكون منه الكارباء[۸۹۸] و هو صمغة لها لون كلون الذهب. و إذا فركتها و ألقيتها على النار،

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۲۰

فاحت لها رائحة عطريّة طيبة. فإذا شربت، منعت من سيلان الرطوبة إلى المعدة و المعاء.

و أمّا الجوز البرىّ فقوّة ورده حارة فى الدرجة الثالثة. و أمّا التجفيف و الترطيب فبعدهما منه عن الدرجة المعتدلة بعد يسير و هو إلى اليبس أميل قليلا. و لذلك صارت اللطافة أولى به من الغلظ. و أمّا ورق هذه الشجرة فيفعل كما يفعله زهرها، إلّا أنّ الزهر أضعف و أوهن. و أمّا صمغها، فزعم جالينوس أنه الكارباء و هو أسخن من الزهر و أقوى فعلا. و أمّا بزرها فهو ألطف من صمغها و أكثر تجفيفا. و هو فى هذا الباب أكثر من زهرها، إلّا أنّه ليس بكثير الحرارة.

فى البندق

و أمّا البندق فهو أبرد من الجوز و أكثر قبضا، لأن جوهره جوهر أرضى بارد. و لذلك صار جرمه كثيفا مكتنزا ملزّزا قليل الدهن جدا. و لهذا صار غذاؤه أكثر من غذاء الجوز و أبقى فى الأعضاء، لأنّه بعيد الانحلال و الانهضام. و من قبل ذلك صار أضرّ بالمعدة و أكثر توليدا للنفخ و القراقر من الجوز. و أكثر نفخه يكون فى أسفل الجوف و بخاصة إذا أخذ بقشره الداخل لأن فى قشره الداخل قبض قوىّ يعقل البطن. و إذا قشر من قشره الباطن، كان أسرع انهضاما و انحدارا و لم يكن بالمذموم لصاحب السعال، لكن يكون محمودا نافعا من السعال المزمن إذا سحق و شرب بماء و عسل. و إذا قلى و أكل مع شىء من فلفل، أنضج النوازل الرطبة. و إذا أكل قبل الطعام مع شيء من سذاب لم تضرّ آكله الأدوية القتّالة.

و إذا تقشّر و خلط بشحم عتيق أو شحم دبّ و لطخ على داء الثعلب، أنبت الشعر فيه.

و زعم ديسقوريدوس عن قوم كانوا يقولون أن البندق المحرق إذا سحق و عجن بزيت و طلى منه رؤوس الصبيان، سوّد شعورهم. و إذا اكتحل به، سوّد الحدقة[۸۹۹]. و وجدنا فى نسخة أخرى أنه إذا طلى به يافوخات الصبيان، سوّد حدقتهم[۹۰۰]

*** و أمّا الجوز الهندى المعروف بالرّانج، فإنّه حار فى وسط الدرجة الثانية، رطب فى وسط الأولى.

و يستدلّ على رطوبته من سرعة عفونته و كثرة دهنيّته. و لذلك صار بطىء الانهضام ثقيلا فى المعدة مفسدا لها، إلّا أنّه ينقسم ثلاثة أقسام: لأن منه ما هو حديث أبيض عذب قليل الدهنيّة و الدسومة. و أردأها و أضرّها و أفسدها للمعدة ما كان عتيقا قد فنيت رطوبته و عذوبته، و صار جوهره دسما كلّه. و ما كان متوسطا بين ذلك، كان حاله أيضا كذلك. و ممّا يدفع إضراره بالمعدة و يعين على إحداره، ألّا يستعمل إلّا ما كان حديثا بعد أن يقشر من قشره الأحمر الداخل (و) من قشره الأعلى الخشبى و يؤكل على

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۲۱

الرّيق بعسل النحل إن كان المستعمل له بلغمانيا، أو سكّر طبرزد و فانيد إن كان المستعمل له ممرورا[۹۰۱]، و يمصّ بعده الرمّان المزّ، و إن كان من الأفضل للمحرورين أن يجتنبوه أصلا.

و أمّا العتيق من الرانج فإنه إذا أكل، أخرج الدود و حبّ القرع من البطن، و هذه خاصته. و أمّا دهنه المستخرج منه، فنافع من الرطوبة العارضة في الظهر و الوركين. و إذا مسحت[۹۰۲] به المقعدة، نفع من البواسير العارضة من البلغم و من المرّة السوداء. و إذا شرب مع دهن الخوخ و دهن المشمش، كان أقوى لفعله. و الطريّ منه خاصة زائد في المنيّ.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۲۲

في الفستق

هذه الشجرة أكثر ما تكون في بلاد الشام، و ثمرها المعروف بالفستق و هو لطيف الجوهر، يغذو غذاء حسنا، منه شيء كأنه إلى[۹۰۳] المرارة أميل مع عذوبة و قبض يسير. و لذلك صار حارا يابسا في وسط الدرجة الثانية. و يستدلّ على ذلك من عطريته الظاهرة و مرارته الخفيّة. (و) لما فيه من القبض اليسير صار مقوّيا للكبد، و لما فيه من المرارة و العطرية صار مفتحا للسّدد العارضة في جداول الكبد منقّيا للخلط المتمكّن في عروقها، نافعا من علل الصدر و الرئة. و إذا شرب مسحوقا بشراب، نفع من لسع الهوام. فلذلك قشره الأعلى الذي فيه عطرية فإنّه إذا طبخ و شرب طبيخه بشراب صلب، نفع من لسع الهوام. و من خاصيته أنه نافع من أوجاع الكبد لمرارته و عطريته و عفوصته. و دهنه أيضا نافع من وجع الكبد الحادث من الرطوبة.

و أمّا جالينوس فذكر أنّه ما وجد له في المعدة كثير منفعة و لا كثير مضرّة، و قال: ما وجدت سبيلا إلى القول في الفستق أنّه نافع للمعدة و لا ضار لها، و لا وجدت له أيضا فعلا في إطلاق البطن و لا في حبسه. و الإقلال منه للمحرورين أنفع. و ينبغي لآكله أن يقشره من قشره و ينقعه في الماء الحار مدّة ثم يستعمله. فإن قلي، صار أدبغ للمعدة و أنفع لها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۲۳

القول في الصنوبر

الصنوبر في جملته حار في الدرجة الثانية، يابس في أوّلها. إلّا أنّه يكون على ضربين: لأن منه الصنوبر الذّكر الصغير الحبّ، المعروف عند أهل الشام بقضم قريش، و منه الأنثى الكبير الحبّ، المعروف بحبّ الملوك. فأمّا المعروف بقضم قريش فهو أشدّ حرارة و يبسا و كأنّ حرارته في أول الدرجة الثالثة. و يستدلّ على ذلك من تركيبه، لأنّه مركّب من حرافة و عفوصة و مرارة. و الحرافة عليه أغلب.

و لذلك صار بالدواء أشبه منه بالغذاء، إلّا أنّه إذا أنقع في الماء الحار وقتا طويلا و أكل، غذّى غذاء محمودا و كان نافعا من نفث الصدر و الرئة. و إن كان هذا الفعل شاملا له و لأمثاله من الثمار التي قد غلب عليها الحرافة و القبض لأن الماء الحار يكسبها رطوبة و ليانة و يزيل عنها حرافتها و قبضها. و من خاصة هذه الثمرة تنقية الصدر و الرئة و النفع من السعال العارض من الرطوبات العفنة. و إذا شرب مع بزر القثاء و الميبختج[۹۰۴]، سكّن حرقة الكلى و المثانة و أدرّ البول.

و أمّا لحاء هذه الشجرة ففيه من قوّة القبض ما يبلغ منه الغاية في حبس البطن و شفاء السحوج الظاهرة و النفع من حرق النار و إحراق الماء الحار إذا سحق و خلط بدهن ورد و طلي عليها. و أمّا ورقها، فلأنّه أرطب من اللحاء، صارت فيه قوّة تدمل[۹۰۵] مواضع الضرب من غير أذى و لا عنف على الحاسّة.

و أمّا الدّود الموجود في عود هذه الشجرة فقوّته شبيهة بقوّة الشجرة، إلّا أنّه ألطف و أغوص.

و أمّا الصنوبر المعروف بحبّ الملوك، فمركّب من مرارة و حرافة و رطوبة. و لذلك صار على سبيل الغذاء يغذو غذاء قويّا غليظا

عسير الانهضام. و أمّا على سبيل الدواء، فمن شأنه أن يغرى و يملّس خشونة الأعضاء و بخاصة إذا أنقع فى الماء حتى ينسلخ عنه جميع ما فيه من الحدّة و الحرافة لأن الذى يبقى فيه بعد إنقاعه فى الماء فى غاية البعد من التلذيع و التوسّط بين الكيفيّة الحارّة و الكيفيّة الباردة

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۲۴

ممزوجا من جوهر مائى و جوهر أرضىّ. و أمّا الجوهر الهوائى فهو فيه قليل جدا، و من خاصته تجفيف الرطوبات الفاسدة و تقوية الأعضاء التى قد عرض لها استرخاء من الرطوبة. و لذلك صار نافعا لمن به مدّة مجتمعة فى صدره، و لمن كان محتاجا إلى إصعاد شىء محتقن[۹۰۶] فى رئته أو فى صدره، و قذفه بالسعال. و إذا شرب بعقيد العنب، غسل الكلى و المثانة و جلى ما فيها من المدّة و الأخلاط و سهّل خروج البول و الحصى. و إذا أنقع فى الماء حتى تذهب حرافته و شرب بعصارة الرّجلة، سكّن لذع المعدة و أفاد البدن الضعيف قوّة. و إذا أخذت هذه الثمرة و هى رطبة بغلافها التى تكون فيه و رضّت بطرائها[۹۰۷] و طبخت بالماء و شرب من طبيخها أربع أواق و نصف، نفع من السعال و قرح الرئة.

و ممّا يدفع مضرّتها و يصلح غذاءها و يعدله أن تقشر فى ماء وقتا طويلا حتى تزول حرافتها و تؤكل مع سكر طبرزد أو فانيد و يمصّ بعقبها الرمّان المزّ. و إن كان المستعمل لها بلغمانيا، فليأخذها مع العسل و التين و يشرب بعدها نبيذا[۹۰۸] مصرفا و أسكنجبينا عسليّا.

و أمّا لحاء هذه الشجرة و ورقها، فذكر جالينوس أنّ قوّتها و إن كانت شبيهة بقوة لحاء غيرها من أشجار الصنوبر و ورقها، فإنّ فعلها أقوى. و لذلك لا يمكن فيها أن يفعل فى واحدة من الخلال التى ذكرناها فى لحاء شجر الصنوبر الصغير فعلا حسنا لأن فعلها يجاوز المقدار المعتدل لما فيها من زيادة القوة اللّذاعة المؤذية. و إذا أحرق لحاء هذه الشجرة بالنار و بخاصة اللحاء الذى تشدّ به رؤوس آنية الشراب، كان رماده كثير التجفيف نافعا فى علاج دوسنطريا. و الدخان الى يتصاعد من هذه اللحاء عند إحراقه، نافع للأجفان التى يتناثر شعرها، و لمأق العين الذى قد يسلح و احترق و صارت الدمعة تجرى منه دائما.

و من الصنوبر جنس آخر يعرف بالشربين، حرارته و يبسه فى الدرجة الثالثة و منه يخرج الدهن المعروف بالقطران. و زعم جالينوس أنّ لثمر هذه الشجرة قوّة معتدلة حتى أنّه يمكن أن يؤكل. إلّا أنّ الإكثار منه يسخن البدن إسخانا قويّا و يولّد فى المعدة لذعا و فى الرأس صداعا. و هذه الشجرة تكون على ضربين: إحداهما: عظيمة القدر لها ثمرة شبيهة بثمرة الأرز، و الأخرى: صغيرة مشوّكة و ثمرتها شبيهة بثمر العرعر و أعظم قليلا، على عظم حبّ الآس المستدير، و مزاجهما جميعا حار يابس فى الدرجة الثالثة و هى رديئة للمعدة جدا، و تسخّن إسخانا قويا، إلّا أنها نافعة من السعال المزمن الغليظ و من تقطير البول و شدح[۹۰۹] العضل. و إذا شربت مسحوقة مع الفلفل، أدرّت الطمث و أنزلت الولد. و إذا شربت[۹۱۰] بالخمر، نفعت من شرب الأرنب البحرى- و فى نسخة أخرى من عضّة الأرنب البحرى- و إذا

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۲۵

عجنت بشحم أيّل أو مخّه- و فى نسخة أخرى أو دماغه- و مسح بها الجسد، لم يقربه شىء من الهوام.

و قد يستعمل فى أخلاط المعجونات.

و أمّا الدّهن الذى يخرج من هذه الشجرة المعروف بالقطران، فقد يظنّ به أنّ إسخانه فى الدرجة الرابعة لأنّ إسخانه قوىّ جدا، إلّا أنّ معه لطافة، و من شأنه أن يعفن اللحم الرخو بسرعة من غير أن يضرّ بالأعضاء الأصليّة الصلبة. و هذا الفعل موجود فى سائر الأشياء التى حرارتها فى الدرجة الرابعة إذا كان معها لطافة، و إن كان بعضها مخالفا لبعض فى كثرة الفعل و قلّته فقط على حسب مقدار كل واحد من اللطافة. و القطران أضعفهما فعلا- لأنه ألطفها. و لذلك صارت كلها تفسد اللحم[۹۱۱] الميتة، و القطران يجففها و يحفظها من العفونة بفعل لطافته و ينقّيها من الرطوبات الفضليّة من غير أن ينكأ الأعضاء الأصلية و لا يؤثر فيها شيئا، و لا يفعل فى اللحم الصلب أيضا ما يفعله فى اللحوم المنتنة إلّا بعد مدّة طويلة.

و إذا كان القطران على ما وصفنا به، فليس بعجب أن يقتل الدود و الصئبان و حبّ القرع و الحيّات المتولّدة فى البطن. و لذلک صار منقّيا للقمل و الصئبان، و نافعا من الحكّة المتقادمة و للجرب المتعفّن فى الناس و الدّواب جميعا. و إذا قطر منه فى الأذن بخلّ، قتل الدود التى فيها و سكّن الطنين و الدوىّ. و إذا خلط بماء طبيخ الزوفا، فعل مثل ذلک أيضا. و إذا احتملته المرأة من أسفل، قتل الأجنّة الأحياء و أخرج المشيمة الميتة، كما من شأنه أن يفسد النطفة إذا مسح به الذكر فى وقت الجماع. و لذلک صار من أبلغ الأدوية فى منع الحبل حتى يصير من يستعمله على ما وصفنا عقيما.

و أمّا ديسقوريدوس فقال: إن فى القطران قوّة أكّالة تقطع أبدان الأحياء و تحفظ أبدان الموتى.

و لذلک سمّاه قوم حياة الموتى. و قال قوم يدبغ أبدان الأحياء. و من فعله أنه يقطع الثياب و الجلود بإفراط تجفيفه و حرّه. و قد يصلح فى إكحال العين لحدّة البصر و جلاء البياض و الآثار المتولّدة عن اندمال قروح العين. و إذا قطر منه فى الضّرس المأكول، فعل من ذلک. و إذا لطخ على الحلق، منع من الخناق و وجع اللوزتين العارض من البلغم. و إذا تحسّى مع البيض المشوى نيمبرشت، نفع من الخناق و بحّة الصوت. و إذا استنشق فى زمان الوباء، قطع تلک العفونات الوبئة، و نقّى الأبدان منها و نفع من الوباء.

و إذا عمل منه ضماد بملح، نفع من نهشة الحية المقرنة[۹۱۲]. و إذا شرب بالطلاء، نفع من الأرنب البحرى. و إذا ألعق منه أو لطخ على داء الفيل، نفع منه. و إذا تحسّى منه مقدار أوقية و نصف، نقّى قروح الرئة. و إذا احتقن به، قتل الدود الغليظ منه و الدقيق و أحدر الجنين.

و أجود القطران ما كان ثخينا صافيا قويّا كريه الرائحة. إذا قطر منه على شىء، ثبتت قطرته بحالها و لم تنتشر و تتبدّد. و أدسم ما فى القطران هو الحرّ الدهن الخالص الذى يجتمع فى الصوف إذا علق به حين يطبخ. و ما تبقّى فى الإناء فهو غليظ، و كدره بمنزلة (ثفل) الزيت عند الزيت. و هذا

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۲۶

الجزء، و بسبب أنه غليظ، صار يفتح و يهيج القروح و تورّمها. و أما الجزء الآخر الدهنى المتصاعد فى الصوف فقوّته ساكنة ليّنة. و يبلغ من لين قوّته و سكونها أن الأغنياء من الناس يعلمون بالتجارب أنه يبرئ جرب المواشى و يدمل جراحاتها العارضة لها فى وقت جزّ صوفها، و يقتل قردانها. و القطران المستخرج من الشربين أقوى و أفعل من القطران المستخرج من السّرو كثيرا. و أمّا دخان القطران فإنه إذا اكتحل به، قطع العفونات و نقّاها و أزال الرطوبات الفضلية من العين، و زاد فى حدّة البصر، و نفع من الحكّة و السّلاق[۹۱۳] و الإحتراق و قوّى شعر الأشفار[۹۱۴] و طوّله.

القول فى الراتينج و هو صمغ الصنوبر

الراتينج يدخل فى المراهم المنبتة للحم، المنقّية للفساد. و يستخرج منه دخان، كما يستخرج من الكندر، ينفع من تسلّخ المأقين و الأشفار المتساقطة.

القول فى البطم و هو الحبة الخضراء

أمّا شجرة البطم فإنّ فى لحائها و ورقها قبض بيّن و إسخان قوىّ، كأنّ إسخانها و تجفيفها فى الدرجة الثانية. و أمّا ثمرتها فهى إذا كانت طريّة، كان إسخانها و تجفيفها فى الدرجة الثانية، فإذا يبست و جفّت، صار إسخانها و تجفيفها فى الدرجة الثالثة، و إن كان الإسخان فيها أقوى كأنّه فى آخر الدرجة الثانية و أيبس فى وسطها. و يستدلّ على قوّة حرارتها أنّ الإنسان إذا مضغها، علم بحرارتها من ساعته.

و لذلک صارت مضرّة بالمحرورين نافعة من البلغم اللّزج و أوجاع الطحال المتولّدة عن البرودة، معينة على إدرار البول. و الدهن

المستخرج من حبّها الكثير نافع من الفالج و اللّقوة إذا دهن به. و من خاصتها الإضرار بالمعدة لأنها تبشم و تشبع بسرعة. و لذلك صار الإنسان إذا أخذ منها فى يوم وزن درهمين مدقوقا و شربه على الريق و أدمن ذلك، بطلت شهوته للطعام. و لذلك ثمرة هذه الشجرة المعروفة بالشام بقاتل أبيه، فإنها مضرّة بالمعدة مصدّعة للرأس مفسدة لشهوة الطعام، لأنها أيضا تبشم و تشبع بسرعة.

و زعم ديسقوريدوس أن منافع شجرة البطم فى جملتها كمنافع شجرة المصطكى فى جملتها، و صمغها مثل صمغها، إلّا أنّ صمغ هذه فى الإسخان و اليبس أقوى قليلا. و قوّة صمغ المصطكى قريبة منه و بعده قوّة صمغ الأرز، و بعد صمغ الأرز الصنوبر. و من منافع صمغ البطم على سبيل الدواء أنه مدرّ

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۲۷

للبول معين على الهضم مليّن للبطن. و إذا عمل منه لعوق وحده أو بعسل، نفع من السعال المتقادم و نقّى فضول الصدر و الرئة و أخرجها بالنفث. و إذا خلط مع ماء حبق النهر و الخل، و طلى به البدن، غاص إلى العمق و جذب البآة من باطن البدن و نفع من الحكّة المتقادمة. و إذا ديف بعسل و دهن و قطر فى الأذن، نقّى المدّة و جفّف البلّة.

و لجالينوس فى جميع أنواع العلك قول قال فيه: إن أنواع العلك كلّها تسخن و تجفّف، و إنما يخالف بعضها بعضا بما فى كل واحد منها من الحرافة و القبض من القلّة و الكثرة. و لذلك صار بعضها أكثر لطافة و بعضها أقلّ لطافة، و بعضها أشدّ قبضا و بعضها لا قبض فيه أصلا. و أفضلها كلّها و أولاها بالتقدّم، المصطكى الأبيض المعروف بعلك الروم لأنه مع لطافته سليم من الحدّة أصلا، و معه قبض يسير معتدل. و لذلك صار نافعا من ضعف المعدة و الكبد محلّلا لأورامها لأنه بما فيه من يسير القبض صار مقويّا، و بما فيه من فضل اللطافة و قلّة الحدّة صار محلّلا.

و بعد المصطكى فى الجودة علك البطم و إن كان ليس فيه قبض معروف مثل قبض المصطكى، فإنّ فيه مرارة بيّنة. و لهذا صار أكثر تحليلا من المصطكى لأنه بمرارته يغوص إلى عمق البدن و يجذب منه أكثر من سائر أنواع العلك. و أمّا العلك المستخرج من الصنوبر الكبير، فهو أشدّ حدّة و حرافة من علك البطم، لأن علك البطم للطافته و لينه يغوص و ينفذ و يصل[۹۱۵] إلى عمق البدن. و أمّا علك الصنوبر الصغير و علك الشجرة المعروفة باللاطى فمتوسطان بين الأمرين جميعا، لأنهما و إن كانا أحدّ من علك البطم، فإن فيهما قبضا شديدا[۹۱۶]. و أما صمغ السّرو فإنّ له حدّة و حرافة و هو دونها كلها فى المنفعة و الفعل.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۲۸

القول فى الضرو و هو البطم البرى

أمّا الضّرو فمنافعه كلها كمنافع البطم، إلّا أنّه أقوى فعلا. و من خاصة دهنه طرد الرياح البلغمانية.

فى العرعر

أمّا العرعر فحار يابس فى الدرجة الثانية إلّا أنه على ضربين: لأن منه نوعا كبيرا[۹۱۷] له ثمرة كطعم الباقلى، و منه نوع صغير له ثمرة كطعم البندق فى جميع ثمرها، مستدير أحمر، طيب الرائحة، فى طعمه حلاوة و شىء من مرارة مع حرافة يسيرة، إلّا أنّ معه عفوصة بيّنة قوية. و لذلك صار لما فيه من العفوصة نافعا للمعدة، و لما فيه من المرارة و الحرافة و الحلاوة صار منقّيا للصدر و الرئة و الكبد و الكلى.

و بهذا السبب صار مدرّا للبول نافعا من النفخ و الأمغاص و ضرب الهوام. و أما حبسه للبطن و إطلاقه له، فإنّا لم نر له فى ذلك فعلا بيّنا و لا تأثيرا ظاهرا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۲۹

فی ثمر العوسج

أمّا ثمرة العوسج فعلى ضربين: لأن منه نوعا[۹۱۸] كبير الحبّ نضيجا[۹۱۹] يسمّى عنب العوسج، و منه نوع آخر صغير الحبّ فجّ غير نضيج يسمّى ثمر العوسج. و البرودة و اليبوسة تشملهما جميعا، إلّا أنّ العنب أقلّ يبسا من الثمر كثيرا، و إن كان أكثر فى ذلك من التوت الحامض. و لذلك صار أقوى على حبس البطن من التوت، إلّا أنّه يفسد فى المعدة، و لثقله صار يورث المدمن عليه ألما شديدا فى عصب المعدة بالدماغ. و ما كان عتيقا كان أشدّ يبسا و أكثر إضرارا بعصب المعدة من الطرىّ، لما فى الطرىّ من فضل رطوبة الماء. و ممّا يدفع ضرره أن يغسل بالماء بدءا و يرمى بمائه الذى يغسل به، و ينقع فى ماء ثان ساعة قبل أن يؤكل ليكتسب لطافة و رطوبة يسيرة من الماء و يعتدل قليلا و يقرب من الطّرى.

و قال جالينوس: أن العلوج[۹۲۰] كانوا يأكلونه و لا يغذوهم إلّا غذاء يسيرا جافا. فأمّا ثمر العوسج، فهو أشدّ يبسا من عنب العوسج كثيرا لغلبة الأرضية عليه، و لذلك صار أشدّ حبسا للبطن و أثقل فى المعدة و أكثر إضرارا بعصبها، و توليدا للصداع فى وسط الرأس. و أغصان هذا النبات إذا طبخت مع الورق، صبغت الشعر. و إذا شرب طبيخها، عقل البطن و قطع سيلان الرطوبات المزمنة من الرحم و نفع من نهش الدابة التى يقال لها قرسطيس. و إذا مضغ الورق، شدّ اللّثة و أبرأ القلاع. و إذا عمل منه ضماد، نفع النّملة أن تسعى فى البدن، و نفع من قروح الرأس الرطبة، و البواسير النابتة فى المقعدة[۹۲۱]، و البواسير التى يسيل منها الدم، و قوّى المقعدة الضعيفة، و منع من سيلان المواد إليها. و إذا جفّفت عصارة الورق و الأغصان فى الشمس، كان فعلها أقوى من فعل الورق. و زهر هذه الثمرة إذا شرب بشراب، عقل البطن. و زعم بعض الأوائل أنّ فى هذا النبات، مع قبضه، قوة ملطّفة، بها يفتّت الحصى.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۳۰

فی ثمرة الساج المسمى عرواء

أمّا ثمر[۹۲۲] الساج فله رائحة ذكية حادة مع لذاذة طعمه. و لذلك صار جدا حرّيفا، إلّا أنّ معه شيئا من قبض. و يستدلّ على حرارته من طيبة طعمه و ذكاء رائحته، لأن كلّ شىء ذكى الرائحة من جنس البخور، فهو حار مدخن. و من أجل ذلك صار متى أخذ من فضل قليل، ملأ عروق الرأس بخارا و أسخنه و هيّج صداعا شديدا. فإن اقتصر منه على المقدار المعتدل، كان له قوة ملطفة للفضول الغليظة اللّزجة منقّية لجداول الكبد و الكلى مانعة من درور البول، إلّا أنّه عسير الانهضام، يقتل (الدود)[۹۲۳] فى المعدة مضرّ بها لأنه يحدث فيها ألما و مغصا. فإذا أزيلت[۹۲۴] عنه عفوصته و حرافته، قلّ إضراره بالمعدة، و صار غذاؤه يسيرا جدا. و لهذا السبب وجب أن لا يؤكل حتى ينقع فى الماء ساعة ليكتسب من الماء رطوبة و ليانة يقلّ بها ضرره. و هذا مذهب كل الثمار التى قد اجتمع فيها القبض و الحلاوة.

القول فی السرو و هو الارز

أمّا السّرو فقوّة قضبانه و ورقه و جوزه مجفّفة من غير حدّة و لا حرافة شديدة، لأن الذى يوجد من طعم هذه الشجرة من الحدّة و الحرافة يسير[۹۲۵]. و الأغلب على طعمها العفوصة و المرارة، عفوصتها أقوى من مرارتها كثيرا و الذى فيها من الحرارة و الحرافة مقدار ما يتدرّق[۹۲۶] و عفوصتها، و يوصلها إلى عمق البدن من غير إسخان و لا تلذيع. و لذلك صارت مخصوصة بإفناء ما كان محتقنا فى عمق الأبدان من الرطوبات العفنة الرهلة و إزالتها عنها إزالة تجمع فيها بعد الأبدان من الداء و قربها من العافية معا. و فى هذا دليل على لطافتها و قلّة حدّتها و ضعف حرافتها لأنه لو كان فيها حدّة قويّة و حرافة شديدة لكانت، مع ما تفنى من الرطوبات المحتقنة فى الأعضاء، تجذب إلى المواضع أيضا[۹۲۷] بحدّتها و حرافتها رطوبات غريبة غير ما أفنت، و لا توصل منها إلى الغاية فيه

بسرعة، لأن هذا رسم الأدوية التى حدّتها و حرافتها قوية.

و لهذا السبب صار السرو نافعا لأصحاب الفتق لأنه يجفف الأعضاء التى قد أرختها الرطوبة.

و يكسبها قوة و صلابة لأنه يفنى الرطوبة الفاعلة الإسترخاء من غير أن يجذب إلى الأعضاء رطوبة غيرها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۳۱

و زعم[۹۲۸] جالينوس أنه شاهد قوما يستعملون السّرو فى مداواة الحمرة[۹۲۹] مخلوطا إمّا بالشعير و إمّا بخلّ ممزوج مزجا[۹۳۰] معتدلا.

و أمّا جوز السرو الذى هو ثمره، فإن له رائحة تقرب من رائحة الأفاويه إلّا أنه فى صورته و لونه شبيه[۹۳۱] بحبّ العرعر، لأنه أيضا مستدير[۹۳۲] يضرب إلى الحمرة. و الفرق بينهما ما فى ثمرة السرو من زيادة العفوصة و اليبس و الصلابة. و أمّا دهنه فى طبيعته و فعله، فمذهب ثمر السّاج لحرافته و قبضه، إلّا أنّه أصلب و أكثف جسما و أشدّ يبسا من ثمر السّاج. و لذلك صار الإكثار منه يولّد فى المعدة لذعا و مغصا لأنّه غليظ الجلد جدا. و لهذه الجهة صار بالدواء أشكل منه بالغذاء لأنّ البدن لا يغتذى به دون أن ينقع فى الماء ليفيده الماء رطوبة و ليانة و يزيل عنه صلابته و أكثر عفوصته، فيغذو البدن غذاء يسيرا. و قد يشركه فى ذلك كل غذاء عفص أو حرّيف بعيد من الحلاوة. و من فعله على سبيل الدواء أن جوزه إذا دقّ و هو رطب و شرب بخمر، نفع من نفث الدّم و قرحة الأمعاء و البطن الذى تسيل إليه الفضول، و عسر النّفس الذى يحتاج إلى الانتصاب. و ماء طبيخه يفعل مثل ذلك أيضا. و إذا دقّ و هو رطب و خلط بنبيذ و عمل منه ضماد، ليّن الصلابة و أبرأ اللحم النابت فى الأنف. و إذا طبخ بالخلّ و خلط بترمس مدقوق، قلع الآثار البيض التى فى الأظفار. و إذا عمل منه ضماد بماء الآس، نفع من الفتق و الأدرة[۹۳۳].

و ورق السرو يفعل فعل جوز السرو. و إذا سحق الورق و شرب بطلاء مع يسير من مرّ أحمر، قوّى المثانة و منع انصباب الفضول إليها و نفع من عسر البول. و لديسقوريدوس فى السرو قول قال فيه: و قد يظنّ بالسرو انّه إذا دخّنت[۹۳۴] بأغصانه و ورقه المنازل، طرد الهوام. و إذا دقّ الورق و خلط بخلّ و طلى به الشعر، سوّده. و إذا خلط بموم و زيت عذب و حمل على المعدة، قوّاها و شدّها.

و أمّا صمغ السرو فإنه إذا استعطّ به، نقّى الرطوبات من الدماغ؟؟؟ شبيهة بقوّة صمغ السذاب و صمغ الصنوبر المعروف بالراتينج، إلّا أنّه أضعف قليلا، فلذلك صار القطران الذى يخرج من شجره أضعف من القطران الذى يخرج من الجنس من الصنوبر المعروف بالشربين.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۳۲

فى الابهل

الأبهل[۹۳۵] صنفان لأنّ منه ما له ورق يشبه ورق الطرفاء، و منه ما ورقه يشبه ورق السّرو. و شجرته مستديرة تذهب فى العرض كما تذهب فى الطول. و شوكها أكثر من شوك غيرها من الأبهل، و رائحتها غير كريهة لكنها لذيذة حتى أنّ من الناس من يستعملها عوض البخور. و حكى ديسقوريدوس عن بعض الأوائل مثل ذلك. و كلا الصنفين جميعا إذا شربا، أسهلا البطن و قتلا الدود و حب القرع و أسقطا الأجنّة الحيّة و أخرجا الأجنّة الميتة. و إذا تحمّلت المرأة شيئا منهما أو تدخّنت به، فعل مثل ذلك. و إذا حمل منها شيء على القروح الخبيثة، منعها أن تسعى فى البدن. و إذا عمل منه ضماد، نقّى سواد الجلد و أوساخه العارضة من فضول الأبدان الخشكريشة المتولّدة عن القرحة المعروفة بالحمرة. و إذا شقّ و حمل على القروح الوسخة، نقّاها. و قد يدخل فى أخلاط الأدهان المسخّنة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۳۳

فی الطرفاء

أمّا الطّرفاء فنوعان: أحدهما: البریّ المعروف بالطرفاء علی الحقیقة، و الآخر: البستانی یعرف بالأثل. و أمّا البریّ فشجرته معروفة مشهورة تنبت علی المیاه القائمة و الأراضی الندیّة، و أکثر ذلک فی السّباخ. و ارتفاعها من الأرض شبیه بارتفاع الأشنة أو الشجرة المعروفة بشجرة مریم علیها السلام، و أعظم قلیلا. و لهذا ثمرته مستطیلة شبیهة بالدهن فی لونه و قوامه.

و أمّا الطرفاء البستانی المعروف بالأثل فیکون بمصر و الشام کثیرا[۹۳۶]. و ارتفاعه من الأرض کارتفاع شجرة القاقیا التی بمصر المعروفة بالسّنط[۹۳۷]، و ورقها شبیه بورق الطرفاء البری، و ثمرتها علی عظم العفص و هی المعروفة بحبّ الأثل و یسمّی الجزمازج[۹۳۸]. و قوة هذا النبات فی طبعه و سائر أحواله کقوة شجرة الطرفاء البری فی طبعه و سائر أحواله. و فیها جمیعا قوة تجلو و تفتح و تنقّی من غیر تجفیف بیّن.

و إن کان القبض فیهما لیس بالیسیر و لا بالمنکتم، إلّا أن ذلک فی ثمرتها أکثر، و فی اللحاء قریب من ذلک.

و لجالینوس فی الطرفاء قول قال فیه: إن قوة الطرفاء قوّة تجلو و تفتح و تنقّی من غیر أن تجفّف تجفیفا ظاهرا، و إن کان القبض فیها لیس بالیسیر و لا بالخفیّ، إلّا أنّ قوة التلطیف فی ورقها و أصلها و قضبانها أکثر، إلّا أنّ القبض علی ثمرتها أغلب. و لذلک صار إذا طبخ الأصل و القضبان بشراب أو بخلّ ثقیف و شرب طبیخها، کانت منفعتها فی تحلیل جسأ الطحال الغلیظ لیست بالیسیرة، بل قویة جدا. و إذا دقّت و شربت أو طبخت بالماء و أنقعت مدقوقة فی ماء حار من اللیل إلی الصبح و شرب ماؤها، نفعت من الصّفاء و الیرقان و لسع الرّتیلاء. و إذا تدخّن بها، نفعت من الاسترخاء العارض فی الوجه المعروف باللّقوة. و إذا تدخّنت المرأة بها، دفعت انحدار الطمث من غیر وقته. و إذا تحمّلت المرأة رماد خشبها،

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۳۴

فعلت مثل ذلک. و إذا تمضمض الإنسان بمائها، قوّی اللّثة و نفع من وجع الأسنان و الأضراس. و إذا اغتسل بمائها، نقّی سطح البدن من القمل و الصئبان.

و أمّا ثمرة هذا النبات فقد بیّنا أنّ القبض فیها لیس بالیسیر حتی کأن قبضها یقرب من قبض العفص الأخضر، و إن کان بینهما فرق[۹۳۹] بیّن من قبل أنّ العفص أشدّ قبضا لأنّ عفوصته ساذجة بسیطة لا یصحبها فیه غیرها و لا یشرکها سواها من الطعوم. و عفوصة ثمر الطرفاء قد یخالطها جوهر لطیف غیر موجود فی العفص، و لا هو أیضا فی ثمر الطرفاء بالیسیر. و لذلک صار الأغلب علیه الجلاء و التنقیة و صارت له حرارة فی الدرجة الأولی، و إن کان یبسه فی الثانیة. و ممّا یدلّ علی قوّة یبس ثمرة الطرفاء البریّ و البستانی جمیعا، أنّ الإنسان قد یمکنه أن یستعمل کلّ واحد منهما مکان العفص إذا أعدم العفص.

و أمّا اللحاء من هذه الشجرة، فإن قوّته قریبة من قوّة الثمرة فی العفوصة، و إن کانت فیه أضعف قلیلا لأن التحلیل فیه أقوی، و لما فیه من قوة العفوصة أیضا، صار رماده یجفّف تجفیفا لیس بالیسیر.

و من منافع ثمر الطرفاء البریّ و البستانی أنّه إذا طبخ أو أنقع فی ماء حار من اللیل إلی الصبح و شرب ماؤه، نفع من الصّفار و الیرقان و لسع الرتیلاء. و إذا أخذ ماؤه المتخذ علی ما وصفنا من دقّه و إنقاعه فی الماء الحار إلی اللیل و سقی الصبیان، قیّأهم و نقّی معدهم من الرطوبات الغلیظة المنعقدة، و نفع من الجرب الرطب المتعفّن و حسّن ألوانهم و صار سببا للزیادة فی لحومهم. و رأیت کثیرا من المتطبّبین إذا أرادوا أن یزیدوا فی لحم الجواری القضاف[۹۴۰] النحیفات الأبدان یسقونهنّ[۹۴۱] بدءا نقیع ثمر الطرفاء البستانی المعروف بحب الأثل ثلاثة أیام أو سبعة متوالیة ثم یتبعون ذلک بالأقراص المبرّدة المرکّبة المستعملة فی زیادة لحم المسلولین سبعة أیام ثم یلزمونهنّ[۹۴۲] شرب مخیض لبن البقر و یعطونهنّ بدءا بالکثیراء[۹۴۳] المسحوق و أیاما بالکعک المعمول من دقیق السمید المحکم الصنعة، فیزید ذلک فی لحومهنّ زیادة حسنة، و یحسّن ألوانهنّ و یطرّیها و یفیدها نضارة و رونقا.

و من منافعه أیضا علی سبیل الدواء: أنه إذا شربه من کان فی معدته رطوبات فاسدة، نقّاها و قوّی المعدة. و إذا شربه من کانت معدته

نقيّـة، قوّى المعـدة و نفع من الإسـهال المزمن العـارض من الرطوبـة و قطع نزف الـدم و درور الطمث و منع من سـيلان الرطوبات إلى الأرحـام. و إذا جلست المرأة فى مـائه المطبوخ به، فعل مثل ذلك أيضا. و قـد يتخـذ منه شـراب بسـكر طبرزد، فيفعل فى تحليل جسأ الطحال

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۳۵

و يسكّن آلامه فعلا بيّنا. و إنما عمل هذا الشراب بعسل لمن كان مزاجه باردا.

و أمّا ورق هـذا النبات فقـد بيّنا أيضا أن قوّته قريبة من قوة الأصل و الأغصان، و إن كان دونها قليلا لغلبة المائية عليه و على الورق من كل نبات بالطبع، إلّا أنّه إذا طبخ بشـراب الخلّ و شـرب، أذبل الطحال. و إذا عمل منه ضماد بخلّ و حمل على الطحال من خارج، قوّاه و حلّل أوجـاعه. و إذا تمضـمض بمـائه المطبوخ به، قوّى اللّثـة و نفع من وجع الأسـنان. و إذا جلست المرأة فى مـائه، جفّف رطوبات الأرحـام و منع درور الطمث فى غير وقته. و إذا تحمّلت المرأة رماده، فعل مثل ذلك. و قـد يصبّ ماؤه على أبـدان الـذين يتولّـد فيهم القمل و الصئبان، فينتفعون به.

و جمـاع القول فى جميع الأشـجار البرّيّـة كلّهـا، مثـل البطم و الشاهدانـج و قاتـل أبيه و ثمر العلجيق و الضـرو و السـرو و الطرفاء و غير ذلك، أن غـذاءها كلّها يسـير جـدا و هو مع ذلك أيضا مـذموم و أكثرها يضـرّ المعـدة و بخاصـة البطم إلّا أن فيها، على سبيل الدواء، منافع شتّى، لأنّ منها ما فيه قوّة ملطّفـة منقّيـة محلّلة للفضول، مذيبة للأثفال، معينة على الهضم. و منها ما فيه قوة دابغة مقوّية للأعضاء و خافضة لها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۳۶

فى حب الآس

و أمّا حبّ الآس[۹۴۴] فإن الغالب على مزاجه البرودة و اليبوسة، و إن كان مركّبا من قوى مختلفة لأنّ فيه قبوضة قوية و مرارة يسـيرة و حلاوة لطيفـة. فلما فيه من الحلاوة و اللطافة، صار نافعا من السـعال العارض من الحرارة من غير إضـرار بالصدر و لا بالرئة. و لعفوصـته صـار قاطعـا لنفث الـدم، مانعا للإسـهال المرى، مقوّ للمعـدة و المثانـة و الأمعاء. و لاجتماع القبض و العذوبـة فيه معا، صار مـدرّا للبول مسـكّنا للعارض من اللـذّع فى المثانـة و الأسود من ثمر[۹۴۵] هـذه الشـجرة أفضل من الأبيض. و عصارة هـذه الشـجرة يفعل فعل هذه الثمرة نفسها. و إذا شرب بشراب، نفع من عضّة الرتيلاء و من لسع العقارب. و كذلك الثمرة إذا دقت و شربت بطلاء أو بشراب، نفعت من ذلك أيضا. و إذا عمل منها ضـماد، نفع من أوجاع المفاصل و رخاوتها. و كـذلك يفعل بخاره الحار إذا طبـخ من زلق الأرحام. و أمّا طبيخه إذا جلس فيه، كان موافقا خروج الرحم، و النساء اللواتى تسيل من أرحامهنّ رطوبات مزمنة. و ماؤه إذا غسل به الشعر خضبه و قوّاه و منعه من الانتثار و شدّ أصله، و نفع من الإبرية و القروح الرطبة.

و لمّـا لم يكن ورق هـذه الشـجرة و أغصانهـا و ثمرهـا و عصارتهـا فى القبض كـثير اختلاـف، وجب أن يكـون مـاء الـورق المـدقوق المعصور يفعـل مثـل فعـل الحب أيضـا. و إذا دقّ الورق و سـحق و صبّ عليه زيت إنفـاق أو دهن ورد و خمّر و ضـمّد به، كـان نافعا للمواضع التى تسـيل إليهـا الفضول. و إذا عصـر مـاء الثمرة و خلط معه دقيق الشـعير و حمل على العين، قوّاها و سـكّن آلامها و الحـدّة العارضـة فيها و حلّل أورامها. و إذا طبخت بماء السـلق، نقّت الإبرية التى فى الرأس. و إذا دقّت و عجنت بماء الباقلّى، نقّت الكلف من الوجه. و إذا جفّف الورق و دقّ و نخل و ضمّد به على الآباط و الأفخاذ النديّة، قطع نداوتها و منع عرقها.

و إذا أحرق و أخـذ رمـاده و خلـط بشـمع و دهن ورد، نفع من حرق النـار. و عقـد هـذه الشـجرة و الثبل الموجود فى جوف خشـبها و أغصانها، فتـدقّه دقّا ناعما و تعجنه بشـراب و تتخذ منه أقراصا[۹۴۶] و تجففها فى الظل و تخزنها و تسـتعملها عنـد الحاجة فى المراهم المقوّية للأعضاء و فى الضمادات الحابسة للإسهال و القاطعة للدم.

و أمّا ربّ الآس فليس يعتصر من الحبّ فقط، لكن من الورق أيضا. و جميع ذلك فقوته قابضة مانعة للإسهال، إلّا أن يعمل من الحب، فغير مضرّ بالصدر و لا بالرئة لقوة عذوبته.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۳۷

فی العناب

أمّا العنّاب فحار رطب فی وسط الدرجة الأولی يغذو غذاء يسيرا عسير الانهضام، ردیء للمعدة و الدم المتولّد عنه بلغمانيا، إلّا أنّه إذا كان غضّا عفصا، سكّن حدّة الدم. و إذا كان نضيجا، ليّن الصدر و الرئة. و زعم جالينوس أنه ما رأی للعنّاب فی حفظ الصحة علی الأصحّاء و لا فی ردّها علی المرضی كثير عمل.

فی الخرنوب الشامی

الخرنوب الشامی فيه حلاوة يسيرة و قبض بيّن، إلّا أنّ جسمه غليظ خشبيّ عسير الانهضام. و فی هذه الثمرة شیء شبيه بما فی ثمر القراسيا، و ذلك أنها ما دامت غضّة طريّة، فهی بإطلاق البطن أحری، و بإضرارها بالمعدة أشدّ. فإذا جفّت و يبست، قلّ ضررها بالمعدة و حبست البطن و أدرّت البول، لأنّ فی رطوبتها حدّة يسيرة تزول بزوال[۹۴۷] الرطوبة، و يبقی جوهرها الأرضی الذی من شأنه التجفيف. و ما ریّ منه بعصير العنب، كان الجلاء فيه للبطن أقلّ، و إدراره للبول أكثر. و أعظم بليّته أنّه لا يسرع الانحدار و الخروج عن المعدة، و قول لجالينوس قال فيه: وددت أن الخرّوب لا يحمل إلينا من بلد الشام، لأن بليّته عندنا أعظم منها هناك، لأنه هناك ما دام طريّا رطبا، فهو مطلق للبطن. فإذا يبس تحلّلت رطوبته و زالت حدّته و بقی جوهره الأرضی القابض المجفف.

قال إسحاق: أراد بذلك أنه إذا كان فی بلد الشام و كان طريّا رطبا مطلقا للبطن و كانت[۹۴۸] بليّته أقلّ، فإذا جفّ و صار يابسا للطبيعة، جلب إلينا و قد صارت بليّته أعظم.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۳۸

فی خروب الينبوت

أمّا الينبوت[۹۴۹] فبارد فی الدرجة الأولی، يابس فی الدرجة الثانية يدرّ؟؟؟ و يخرج الأجنّة و ينفع من اليرقان و يقتل الهوام و البقّ. و إذا طبخ و رشّ بمائه البيت، قتل البراغيث.

فی البلوط و الشاهبلوط المعروف بالقسطل

أمّا البلّوط فبارد فی الدرجة الأولی، يابس فی الثانية. و لذلك صار غليظا بطیء الانهضام، حابسا للبطن مدرّا[۹۵۰] للبول. إلّا أنّه يغذو غذاء كثيرا يقارب غذاء كثير من الحبوب، غير أنّه ثقيل بعيد الانحدار عن المعدة، مولّد للصداع بحقنه البخار فی المعدة. و الغشاء المستبطن[۹۵۱] بقشر الثمرة المعروف بجفت البلّوط أشدّ قبضا من البلوط. و لذلك صار نافعا من نفث الدم و النزف العارض للنساء، و حابسا للبطن.

و الماء الذی يطبخ فيه جفت البلّوط، و الذی يطبخ فيه البلّوط نفسه، نافع من قرحة الأمعاء و من ذوات السموم من الهوام. و قد يعمل من البلّوط فزرجة يحتملها النساء لسيلان الرطوبات المزمنة. و ذكر ديسقوريدوس و جالينوس: أنّ من البلوط نوعين آخرين يسمّی أحدهما: فرتلس[۹۵۲] و الآخر: قيفس[۹۵۳]، فعلهما و منافعهما كفعل البلوط و منافعه. و المعروف منها بفرتلس إذا قشر أصل شجره و طبخ بالماء جيدا حتی يلين و يحمل علی الشعر، الليل كلّه، بعد أن يغسل الشعر بطين قيموليا[۹۵۴]، صبغ الشعر و صيّره أسود.

و أمّا الشاهبلّوط فحار فی وسط الدرجهٔ الأولی یابس فی الثانیهٔ. و یستدلّ علی حرارته من عذوبته، و یستدلّ علی ضعف حرارته من عذوبته، و یستدلّ علی ضعف حرارته بقوّهٔ یبسه و عفوصته.

و لذلک صار ألطف و أفضل. و من قبل ذلک صار بإضافته إلی غیره من أصناف البلوط، أسرع انهضاما و أکثر غذاء و أقلّ ضررا بأصحاب السعال و أقلّ حبسا للبطن و أضعف فی إدرار البول. و الدم المتولّد عنه أیضا فلیس بدون الدم من ثمر الأشجار البرّیّهٔ. و لا ینال البدن من غذاء ثمر الأشجار البرّیّهٔ ما ینال منه، إلّا أنّ الإکثار منه یولّد نفخا فی الجوف و صداعا فی الرأس. ذلک لبعد انهضامه و حقنه للبخار فی

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۳۹

المعدهٔ. فإن أراد مرید دفع ضرره و معونته علی حبس البطن من غیر إضرار، فیحمّصه لیحلّل جسمه و یخفّف مونته علی المعدهٔ. و من أراده لتلیین الصدر و إدرار البول، فینقعه فی ماء حار أو یطینه رطب مبلول، لیکتسب من الماء رطوبهٔ یلیّن بها جسمه و یعتدل مزاجه و یولّد خلطا محمودا و یغذو غذاء حسنا.

فإن کان المستعمل له محرورا فیتخذه بالسکر الطبرزد. و إن کان بلغمانیا فیستعمل بعسل النحل منزوع الرّغوهٔ.

و له علی سبیل الدواء أفعال محمودهٔ لأنه یقطع الغثیان و القیء و ینفع المعاء الصائم. و إذا أکثر منه أخرج الدّود و حبّ القرع من الجوف و إذا سحق و خلط بشیء من ملح و بصل و عجن بعسل و حمل علی عضّهٔ الکلب و عضّهٔ الإنسان، نفع من ذلک. و إذا عجن بطلاء و عمل منه فرزجهٔ و احتملتها المرأهٔ، قطع الطمث. و إذا ضمّد به الثدیان الوارمان[۹۵۵] مع دقیق الشعیر، قوّاهما و حلّل أورامهما. و إذا عجن بعسل و شراب و حمل علی الوثی[۹۵۶]، قوّی المواضع و سکّن الوجع. و إذا قشر الشاهبلوط فإنه إذا أحرق و سحق و عجن بطلاء و حمل علی رؤوس الصبیان، حسّن شعورهم و أنبتها و نفع من داء الثعلب. و قشره الرقیق الذی یکون فیما بین القشر الغلیظ و بین جسم الشاهبلوط أشدّ قبضا من الشاهبلوط. و لذلک یفعل جمیع ما یفعله الشاهبلوط. و زعم دیسقوریدوس: أنّ الشاهبلوط نافع من الدواء القتال المعروف بأفیماری[۹۵۷].

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۴۰

القول فی الزیتون

أمّا الزیتون فینقسم قسمهٔ أوّلیهٔ علی ضربین: لأنّ منه البستانی، و منه البرّیّ. و البستانی ینقسم ثلاثهٔ أقسام لأنّه له قوهٔ فی تولّده ثلاث مراتب: أحدها: مرتبته إذا کان أخضر[۹۵۸] عفصا لم یکمل نضجه بعد و لم یتمّ انعقاده و دهنیّته. و الثانیهٔ: مرتبته إذا صار أسود کامل النضج قد تمّ انعقاد رطوبته و صارت کلّها زیتا و دسما. و الثالثهٔ: مرتبته الأسود الکامل النضج و هو المعروف عند دیسقوریدوس بالیاقوتی. و أمّا الغضّ الأخضر الذی لم یکمل نضجه بعد و لم یتمّ انعقاده و دهنیّته، فإنه یکون علی ضربین: أحدهما:

یعرف بزیتون الماء علی الحقیقهٔ، لأنه لا یعقد زیتا و لا دهنا. و إن عقد کان ما ینعقد منه یسیرا[۹۵۹] لا یمکن استخراجه منه لرقّهٔ رطوبته و ضعف انعقادها و قلّهٔ دسمها و دهنیّتها مثل الزیتون الأبیض المصری.

و الآخر یسمّی زیتون الماء علی المجاز، لأنّه منه ما یستخرج زیت الماء و الزیت الإنفاق. و أمّا زیتون الماء علی الحقیقهٔ، فإن الأرضیّهٔ غالبهٔ علیه. و یدلّ علی ذلک زیادهٔ قبضه و عدمه الدهنیّهٔ و الدسم. و ما کان کذلک کان انحرافه عن الحرارهٔ و الرطوبهٔ إلی البرودهٔ و الیبوسهٔ بحسب ما فیه من القبض. و لذلک صار أکثر أنواع الزیتون تقویهٔ للمعدهٔ و حبسا للبطن و أقلّها غذاء و أبعدها انهضاما. و السبب فی بعد انهضامه ضعف حرارته و کثافهٔ جسمه و صلابته. و قد یربّی بالماء و الملح أو بالملح و الخلّ و یستعمل. فما ربّی منه بالماء و الملح، أفاده ذلک حرافهٔ و جفافا و صار محرقا للدّم مضرّا[۹۶۰] بعصب المعدهٔ بطیء الانهضام لقحله و غلظه، إلّا أنّه سریع الانحدار لتلذیعه. و ما ربّی منه بالخلّ، أفاده ذلک لطافهٔ و برودهٔ و صار نافعا لحدّهٔ الصفراء و منبّها للشهوهٔ قلیل اللبث فی المعدهٔ لأن

الخـلّ یقطع غلظه و یسهّل انحداره و بخاصة إذا أکـل فی وسط الطعام لأنّ اختلاطه مع الطعام مما یفرّق أجزاءه و یمکّن الطبخ من جملته.

و أما الزیتون الغضّ الأخضر الکائن من زیتون الزیت فمشاکل لزیتون الماء فی قوته و طبیعته و فعله

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۴۱

و انفعاله، غیر أنّه أکثر منه غذاء و أسرع انهضاما و أقلّ تقویة للمعدة لما فیه من الدهنیّة و الزیتیة، و إن کان أقلّ أنواع زیتون الزیت دسما و أکثرها قبضا و أمیلها إلی البرودة و الیبوسة. و لذلک صار بإضافته إلی زیتون الماء علی الحقیقة، أکثر غذاء و أسرع انهضاما و أقلّ تقویة للمعدة و أمیل إلی الحرارة قلیلا، لأنه أکثر منه زیتا و دسما و أقلّ قبضا. و بإضافته إلی سائر أنواع زیتون الزیت، أقلّ غذاء و أبعد انحدارا و أکثر تقویة للمعدة و أمیل إلی البرودة، لأنه أقلّها زیتا و دسما و أکثر قبضا. و قد یربّی أیضا بالماء و الملح أو بالملح و الخلّ، فیکون حکمه حکم زیتون الماء علی الحقیقة إذا ربّی کذلک، إلّا أنّه ألطف و أسرع انحدارا لأنه لفضل دهنیّته، صار أسلس و أخفّ علی المعدة، و إن کان أقلّ منه تقویة لها.

القول فی الزیتون الاسود النضیج

أمّا الزیتون الأسود الکامل النضج، فهو حار باعتدال. و زعم دیسقوریدوس: أنّ فیه یسیرا[۹۶۱] من یبس. و أمّا جالینوس فوصفه بالترطیب. و لیس ببعید أن یکون کذلک لما فیه من الدهنیّة و العذوبة و قلّة الحرافة. و لذلک صار غذاؤه کثیرا غلیظا لزجا مرخیا للمعدة بعید الانهضام سریع الانحدار. و السبب فی بعد انهضامه أن الدهنیّة تعوّمه و تمنعه[۹۶۲] من الهبوط إلی موضع الطبخ من المعدة. و السبب فی سرعة انحداره: أنه یزلق المعدة و ینحدر منها قبل تمام هضمه. و لذلک بعد انهضامه و قرب من الاستحالة إلی المرار، و صار بإضافته إلی الزیتون الأخضر الغضّ مذموما لأن الخلط المتولّد عنه کریه الطباع و بخاصة إذا ربّی بالملح لأن[۹۶۳] الملح زائد فی حرّه و إفساده الدم و سرعة انحداره عن المعدة بتلذیعه لها. و ما عظم من هذا الجنس من الزیتون کان أعظم ضررا ممّا صغر منه، لأن الجوهر الدهنیّ فیما عظم منه أکثر، و لذلک صار إذا أکل مع المری أحدث من الانطلاق ما یدعو إلی العلّة المعروفة بالهیضة[۹۶۴] إلی زلق الأمعاء إذا أحدثها کان ما یأتی معها من التهوّع أطول و أدوق. و ما یعرض من الإسهال یأتی رویدا رویدا فی مرّات کثیرة لأن الدهنیّة تعوّمه و ترقّیه صعدا و تخرجه بالقیء أکثر.

و أمّا الزیتون الأحمر المعروف عند دیسقوریدوس بالیاقوتی فإنّ قوّته أقرب من قوة الزیتون الأسود الکامل النضج، و غذاؤه قریب من غذائه، إلّا أنّه أقلّ رداءة منه لأنه أقلّ دسما و أکثر قبضا. و لذلک صار فیه بعض التقویة للمعدة. و أمّا الکیموس المتولّد من کل واحد منهما، فإنّه مشاکل لما یتولّد منه فی لونه، أعنی أنّ المتولّد عن الزیتون الأحمر أشقر. و قال جالینوس: علی لون صفرة البیض المشبعة المائلة إلی الشقرة. و قول لجالینوس آخر قال فیهما: إن الزیتون الحدیث الذی یقرب إلی الحمرة یعقل

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۴۲

البطن و یشد المعدة. و الأسود النضیج سریع الاستحالة إلی الفساد، مرخ للمعدة، ملیّن للبطن. و له قول آخر، قال فی غذاء الزیتون: و أمّا غذاء الزیتون فلیس قوة التلطیف ظاهرة فیه لا محالة. و لذلک صار کأنه متوسط[۹۶۵] بین ما یلطّف و ما لا یلطّف. و لهذه الجهة لم أقدر علی حمده فی هذا الباب و لا علی ذمّه فیه.

و من فعل الزیتون علی سبیل الدواء أنّه إذا سحق و حمل علی حرق النار أو علی حرق الماء الحار، منعه من التنفّط[۹۶۶]. و إذا حمل علی الرأس، نقّی الأبریة و نفع من القروح الخبیثة. و أمّا مخّ الزیتون الموجود فی جوف نواه، فإنه إذا دیف بشحم و دقیق و عمل منه ضماد، قلع البیاض العارض للأظفار.

فی ورق الزيتون و زهره و أغصانه الرطبهٔ

و أمّا ورق الزيتون و زهره و أغصانه الرطبهٔ، فإنّ فيها من القبض ما ليس فی ثمر الزيتون. و لذلک صار انحرافها عن الحرارهٔ إلی البرودهٔ بحسب ما فيها من القبض. فإن كانت الحرارهٔ غير مفارقهٔ لها، لما فيها من المرارهٔ[۹۶۷]. و إذا أحرق ورق الزيتون و زهره علی ما أنا واصفه، و استعمل فی علاج العين عوضا من التوتياء، لم تكن منفعته للعين بدون منفعهٔ التوتياء. و هذه صفهٔ إحراقه: يؤخذ من الورق و الزهر مقدار الحاجهٔ و يصيّر فی قدر من طين و يطبق علی فم القدر غطاء، و يطيّن الوصل بطين الحكمهٔ، و يصيّر فی أتون حتی تستوی كلها فی الأتون و يصيّر خزفا ثم يستعمل.

و قوّهٔ ورق الزيتون البریّ و زهره كقوّهٔ ورق الزيتون البستانی و زهره، إلّا أنّ قوهٔ ورق الزيتون البریّ و زهره أشدّ و أقوی فعلا و أقلّ مواقعهٔ للعين لأنه أخشن و أثقل علی العين. و قوّهٔ ورق الزيتون البستانی و زهره أضعف و أسهل فعلا و أكثر موافقهٔ للعين، لأنه ألين و أسلس و أخفّ علی العين. و أما الرطوبهٔ السائلهٔ من خشب الزيتون الرطب إذا ألهب بالنار، فإنها إذا حملت علی القوابی، قلعتها. و إذا حملت علی الرأس، نقّت الأبريهٔ و نفعت من الجرب العارض فيه.

فی صمغ الزيتون

أمّا صمغ الزيتون فيكون علی ضربين: لأن منه ما يكون من قطرات صغار لذّاعهٔ اللسان، و منه ما يكون من قطرات عظام شبيههٔ بالصمغ الأملس، غير لذّاعهٔ للّسان. و هذا النوع منه ردیء لا ينتفع به.

الأغذيهٔ و الأدويهٔ، ص: ۳۴۳

و الأول منهما: اللّذاع للّسان أحمد و أفضل. و من منافعه: أنه مدرّ للبور و الطمث، مخرج للأجنّهٔ. و إذا اكتحل به، نفع من الغشاوهٔ العارضهٔ للعين و نقّی وسخ القروح المتولّدهٔ فی الحجاب القرنی[۹۶۸]. و إذا وضع علی الأسنان المأكولهٔ[۹۶۹]، سكّن وجعها. و إذا حمل علی الجرب المتقرّح و علی القوابی، نقّاها و قلعها.

فی الزيتون البری

و أمّا الزيتون البرّی فإنّ ورقه و زهره و أغصانه الرطبهٔ أشدّ قبضا مما كان من الزيتون البستانی، لأن شجره فی طبيعته أشدّ حرارهٔ و جفافا لغلبهٔ اليبس علی هوائه بالطبع. و من منافعه علی سبيل الدواء، أنّ ورقه إذا مضغ، قوّی اللّثهٔ و نفع من القلاع و البثور العارضهٔ فی الفم. و إذا دقّ و عمل منه ضماد، منع النملهٔ من أن تسعی فی البدن و نفع من القروح و الأبريهٔ الخبيثهٔ. و قال ديسقوريدوس: و ينفع من الداحس و الشری و الحمرهٔ العارضهٔ من الدم الغليظ. و إذا عجن، نقّی القروح الوسخهٔ و قلع ما عليها من الخشكريشهٔ. و إذا خلط مع دقيق الشعير و عمل منه ضماد، نفع من الإسهال العارض من زلق الأمعاء.

و عصارته و طبيخه يفعلان مثل ذلک فی جميع ما ذكرنا. و إذا تحمّلت المرأهٔ عصارته، قطع نزف الدم و منع سيلان الرطوبات إلی الأرحام. و إذا قطرت عصارته فی الآذان المتقيّحهٔ، نقّتها من المدّهٔ و أبرأت القروح العارضهٔ فيها. و إذا حملت هذه العصارهٔ علی العين التی فيها نتوّ[۹۷۰]، ردّت نتوّها و قطعت سيلان الرطوبات المزمنهٔ عنها. و لهذا السبب أدخلتها الأوائل فی أخلاط الشيافات النافعهٔ من السيلان و الاحتراق العارضين للأجفان. و استخراج هذه الرطوبهٔ بأن يؤخذ ورق الزيتون البری الطری فيدقّ و يرشّ عليه فی وقت دقّه شراب أو ماء و يعصر و يجفّف و يخزن و يستعمل. و ما استخرج من هذه العصارهٔ بالشراب، كان أفضل مما يستخرج منها بالماء و أصلح للخزن. و إذا أحرق الورق و الزهر من هذا النبات علی ما وصفنا من إحراق الزيتون البستانی و زهره، كان فعله فی العين أقوی من فعل رماد ورق الزيتون البستانی و زهره، إلّا أنّه أضعف علی العين لأنه أخشن و أكثر تجفيفا.

فى صمغ الزيتون البرى[۹۷۱]

الأغذية و الأدوية ؛ ص۳۴۳

أمّا صمغ الزيتون البرّىّ، فزعم ديسقوريدوس أنّ فيه تشابها من السّقمونيا فى طبيعته، و من

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۴۴

الياقوت الأحمر فى لونه. و هو على ضربين: لأن منه الصغير القطرات اللّذّاع اللسان، و منه العظيم القطرات الأملس غير اللذّاع للّسان، و هذا النوع منهما ردىء لا- ينتفع به. و أمّا الأول اللذّاع فهو فى جميع ما ذكرنا من فعل الزيتون البستانى أقوى و أخص كثيرا و أظهر تأثيرا. و اللّه أعلم.

القول فى الزيت

الزيت على الحقيقة هو المستخرج من الزيتون، و ما سوى ذلك مما يستخرج من غير الزيتون فإنما يقال له أدهان، و ينسب كل واحد منها إلى النبات الذى هو منه، كما اشتق للزيت اسم من الزيتون المستحقّ لاسم الزيت على الحقيقة يكون على ضربين: لأن منه الطرىّ الحديث القريب العهد بالخروج من الثمرة[۹۷۲]. و أمّا الطرىّ منه القريب العهد بالخروج من الثمرة، فما كان منه من زيتون غضّ أخضر لم يكمل نضجه و لم يدرك، و هو المعروف عند اليونانيين بالزيت الإنفاق، لأن هذا الإسم يونانى على ما زعم ديسقوريدوس. و ما كان منه مغسولا- مستخرجا بالماء الحار يسمّى زيت الماء و الزيت المغسول. و أفضل الزيت ما كان ذكى الرائحة لذيذ الطعم سليما من اللّذع و الحرافة، و يكون قبضه ظاهرا بيّنا لأن بحسب ما فيه من القبض مقداره من البرودة و اليبوسة. و ما كان له مقدار من القبض كان أفضل للمعدة لتقويته لها. و لذلك أقامت الأوائل هذا النوع من الزيت مقام دهن الورد فى علل الإسهال.

و إذا تمضمض به و مسك فى اللّثة، قوّى الأسنان. و قد يستعمل كثيرا فى أدهان الطّيب.

و ما كان من الزيت الحديث الطرىّ مستخرجا من زيتون أسود قد أدرك و استحكم نضجه، فإنّه رطب و يسخن إسخانا معتدلا و يرخى المعدة و يطلق البطن و ينقلب إلى المرار الأشقر بسرعة. فإن خلط مع هذا النوع من الزيتون أعقابه الرطبة الطرّيّة و دقّوها معه و عصروا ماءها، كان الزيت المستخرج منها قريبا من الزيت الإنفاق بهذا الفعل فقط دون أن يمتحن منه ثانية و يداف و ينظر. فإن كان فيه مقدار من القبض علمنا أنّ فيه من البرودة و اليبوسة بحسب ما فيه من القبض. فإن وجدنا العذوبة غالبة عليه من غير قبض أصلا، علمنا أنه بعد حار باعتدال. و إن وجدنا الحرافة فيه ظاهرة، علمنا أنّ فيه من الحرارة و اليبوسة مقدار ما فيه من الحرافة. و إن وجدنا فيه لطافة هوائيّة، علمنا أنّه فائق قد لزمته فضيلة الزيت المحمود الواجبة له، و علامة لطافته[۹۷۳] أن يكون صافيا نقيّا جيّد المستنشق. و إذا أخذ منه اليسير و حمل على موضع من البدن، امتدّ على الموضع و انبسط من غير أن ينقطع و ينشفه الجلد و يبتلعه بسرعة.

و أمّا الزيت العتيق البعيد العهد بالخروج من الثمر، فإنّه متى كان من زيت إنفاق أو زيت الماء، فما دام قبضه قائما فيه و لازما له، فقوّته مجفّفة حتى إذا زال عنه القبض، صار حكمه حكم الزيت الحلو

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۴۵

المستخرج من الزيتون الأسود النضيج فى إسخانه و تحليله، و خرج من حدّ ما يغتذى به و دخل فى حدّ الدواء. و من منافع الزيت العتيق على سبيل الدواء أنه إذا اكتحل به، أحدّ البصر. فمن لم يحضره زيت عتيق و احتاج إلى ما يقوم مقامه من الزيت، فليأخذ من أجود زيت يقدر عليه و يصيّره فى إناء و يطبخه حتى يصير على مثال العسل. فإنه إذا صار كذلك صارت قوّته قوة الزيت العتيق. و من أراد أن يبيض الزيت، فليأخذ مائة رطل من زيت حديث مائل إلى البياض لم يمض عليه أكثر من حول[۹۷۴] واحد و أقلّ من ذلك،

و یصیّره[۹۷۵] فی إناء خزف جدید واسع الفم و یجعله فی الشمس و یضربه بیده ضربا جیدا و یرفع ضربه إلی أعلی الزیت لتقوی حرکته و تشتدّ حمیته و یعلّه[۹۷۶] و یرغو. فإذا کان فی الیوم الثانی[۹۷۷]، فیأخذ من الحلبهٔ المنقّاهٔ ثلاثهٔ و خمسین درهما و ینقعها فی ماء حار یلیّن. فإذا لانت یلقها علی الزیت قبل أن یفنی ماؤها، و یلق فیه مع ذلک من أدسم ما یکون من خشب التنّوب[۹۷۸] المقطّع قطعا صغارا مثل ورق الحلبهٔ، و زعم دیسقوریدوس عن هذا الخشب أنه ضرب من الصنوبر، ثم یضرب الزیت فی کل یوم نصف النهار ضربا جیدا و یدیم ذلک سبعهٔ أیام. و إذا رأیته فی الیوم الثامن قد استحکم نضجه و استفاد بیاضا و راق وصفا، فاغرفه بصدفهٔ رویدا رویدا و صیّره فی إناء جدید قد غسل، و فرّش فیه من إکلیل الملک و السوسن الأسمانجونی[۹۷۹] من کل واحد إثنی عشر أوقیهٔ- و فی نسخهٔ أخری إثنی عشر درهما- و یشدّ رأسه و یرفع، و إن لم یستحکم نضجه و یستفید بیاضا فی هذه المدهٔ، فدعه فی الشمس و أدمن ضربه حتی یستحکم نضجه و یصدق بیاضه.

و لدیسقوریدوس فیه قول قال فیه: إن جمیع أنواع الزیت مسخّنهٔ ملیّنهٔ للبشرهٔ، باسطهٔ[۹۸۰] الأعضاء للحرکهٔ، مانعهٔ للعرق من الخروج من مسّام البدن إذا مسح بها الجلد، دافعهٔ للبرد من الوصول إلی الأبدان بسرعهٔ، مضعفهٔ لقوّهٔ الأدویهٔ القتّالهٔ بلزوجتها، و معینهٔ علی تلیین البطن. و إذا شرب من الزیت تسع أواق مع مثله ماء الشعیر أو ماء حار، أسهل البطن. و إذا طبخ بشراب و شرب منه تسع أواق و هو حار، نفع من المغص العارض من الفضول الغلیظهٔ و أخرج الدود و حبّ القرع من البطن. و إذا احتقن به، نفع من القولنج العارض من[۹۸۱] ورم المعاء من السّدّهٔ المتولّدهٔ عن الرّجیع الیابس.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۴۶

فی عکر الزیت

و أمّا عکر الزیت فیکون علی ضربین: لأن منه الحدیث، و منه العتیق المتقادم. و العتیق أسخن و أقوی فعلا و أفضل للعلاج و أحمد لأنه أشدّ عفوصهٔ. و إذا طبخ العتیق فی إناء من نحاس قبرسی حتی یصیر بمنزلهٔ العسل، صار قابضا و صلح لما یصلح له الحضض و یفعل علیه[۹۸۲] بأنه إذا طبخ بشراب أو بشراب العسل و حمل علی الأسنان الوجعهٔ، یسکّن وجعها. و إذا طبخ بماء الحصرم إلی أن یصیر کالعسل و حمل علی الأسنان المأکولهٔ، قلعها و سهّل قلعها إن کانت معیبهٔ. و إذا خلط فی العین المبقیهٔ، قوّی فعلها و زاد فی تأثیرها. و إذا عمل منه ضماد، نفع المقعدهٔ المتقرّحهٔ و الرّحم المنفرج و الفرج الکذلک، أعنی بالفرج فم الرحم. و إذا خلط بخامامیلن[۹۸۳] أی البابونج و عجن بماء الترمس و لطخ به المواشی، قلع جربها بإذن اللّه جلّ و عزّ.

تم الجزء الثانی من کتاب الأغذیهٔ

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۴۷

کتاب الأغذیهٔ و الأدویهٔ تألیف إسحاق بن سلیمان المعروف بالاسرائیلی المتوفی سنهٔ ۳۲۰ ه

المجلد ۳

اشارهٔ

شماره کتابشناسی ملی : ۲۹۷۷۸۴۴

عنوان و نام پدیدآور : کتاب الاغذیه و الادویه/ تالیف اسحاق بن سلیمان المعروق بالاسرائیلی؛ تحقیق محمد الصباح.

مشخصات نشر : تهران: موسسه مطالعات تاریخ پزشکی، طب اسلامی و مکمل، ۱۳۸۶.

مشخصات ظاهری : ۶۳۸ص؛ ۲۱. × ۳۰ سم.

یادداشت : عربی.

یادداشت : نمایه.

موضوع : پزشکی سنتی

موضوع : گیاهان شفابخش

رده بندی دیویی : ۶۱۰

رده بندی کنگره : R۱۳۵/الف۴۶ک۲ ۱۳۸۶

سرشناسه : اسرائیلی، اسحاق‌بن سلیمان – ، ۳۲۰؟ق.

شناسه افزوده : صباح،محمد،محقق

شناسه افزوده : موسسه مطالعات تاریخ پزشکی طب اسلامی و مکمل

القول فی البطّیخ

أمّا القول فی البطیخ فینقسم قسمهٔ جنسیهٔ علی أربعهٔ ضروب: لأن منه البطیخ الریفی و هو المعروف عند العامهٔ بالبطیخ علی الحقیقهٔ. و منه البطیخ الفلسطینی المعروف بالماهونی. و منه البطیخ الرمسیّ اللطیف الملیون[۹۸۴] المطرّق المعروف بالدستنبویه، و العامهٔ یظنون أنه نوع من اللّفّاح[۹۸۵].

فأما الریفی فیکون علی ضربین: لأن منه المستطیل المعروف عند الأوائل بسیلانا، و منه المستدیر المعروف عند الأوائل بقلمونیا. و النوعان جمیعا باردان رطبان إلّا أنّ رطوبتهما أزید من برودتهما فی وسط الدرجهٔ الثانیهٔ، و رطوبتهما فی آخرهما. و الفرق بین النوعین أن رطوبهٔ المستدیر أغلظ و أکثر لزوجهٔ، و لذلک طفت و عامت و تحرّکت عرضا و صار البطیخ مستدیرا.

و رطوبهٔ المستطیل أرقّ و أقرب إلی المائیهٔ، و لذلک سالت و هبطت و تحرّکت سفلا، و طار البطیخ مستطیلا. و قد یستدلّ علی ذلک من عذوبهٔ المستدیر و تفاههٔ المستطیل، لأنّ العذوبهٔ دالّهٔ علی الغلظ و اللّزوجهٔ، و التفاههٔ دالّهٔ علی المائیهٔ و الرقّهٔ. و لذلک صار المستطیل أقلّ غائلهٔ و أبعد من الجلی و التنقیهٔ، و المستدیر أکثر غائلهٔ و أقوی علی الجلی و التنقیهٔ و أدرّ للبول و أخصّ بغسل الکلی و المثانهٔ و تنقیهٔ الرمل و الحصی اللطیف المتولّد فیهما، ذلک لزیادهٔ عذوبته و قوّهٔ جلائه. و قد یستدلّ علی جلی البطیخ فی الجملهٔ من تنقیته لسطح البدن إذا اغتسل به. و قد یعمّهما أیضا سرعهٔ الأستحالهٔ إلی الفساد و الإنتقال إلی ما صادفا فی المعدهٔ من المرّهٔ أو من البلغم کاستحالهٔ السمک و اللبن إلی مثل ذلک للطافتهما و خفهٔ حرکتهما و سرعهٔ انقیادهما للانفعال. و لذلک صار البطیخ الریفی فی الجملهٔ مضرّا بالمعدهٔ مرخیا لعصبها مفسدا لما یخالطه فیها من طعام أو غیره، و بخاصهٔ إذا کان ما یخالطه رطبا أو حلوا. و من خاصته أنه یزلق الغذاء و یحدره قبل تمام هضمه و یحدث فی المعاء ریاحا نافخهٔ و قراقر[۹۸۶] و یهیج الإسهال المعروف بالهیضهٔ. فإن لم یتبعه صاحبه بما

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۵۰

یسخن و یلطف و یقطع و ینقی رطوبات المعدهٔ، هیّج القیء و الغثی، و لذلک صار الأفضل ألّا یؤکل إلّا علی خلاء المعدهٔ من الطعام و نقّائها من الفضول و لا یتناول بعده شیء من الطعام إلی أن یتمّ هضمه و ینحدر عن المعدهٔ بکماله. فإنّه متی فعل به ذلک و انهضم حسنا، جاد استمراؤه و لم یکن الخلط المتولد عنه بالرّدیء، و إن کان فی طبیعته بلغمانیا رطبا. و إن لم یکمل هضمه ولّد خلطا باردا مذموما سمّیا و هیّج أنواع الحمّیات الصعبهٔ و بخاصهٔ فیمن کان مزاجه ممرورا بالطبع أو محرورا بالعرض. و ذلک لسرعهٔ استحالته و انتقاله إلی المرار بالطبع. و ممّا یعین علی هضمه یدفع ضرره عمّن کان محرورا أن یتناول بعده سکنجبینا سکرّیا أو رازیانج و مصطکی. و من کان بلغمانیا فیأخذ بعده سکنجبینا عسلیا أو زنجبیلا[۹۸۷] مربّی أو زنجبیلا یابسا[۹۸۸]، وزن مثقال مع کندر أو بعض

الجوارشنات المجفّفة مثل الكمونى و ما شاكله، و يشرب بعقب ذلك شرابا صرفا.

و أمّا بزر البطيخ و أصله فهما أقلّ برودة و رطوبة من لحم البطيخ و شحمه. و إذا جفّفا زالت عنهما رطوبتهما جملة، و صارا يابسين فى آخر الدرجة الأولى. و من قبل ذلك صار أكثر تنقية و جلاء من لحم البطيخ كثيرا، و صار فعل بزر البطيخ فى درور البول و تنقية الكلى و المثانة من الرمل و الحصى اللطيف العارض فيهما أقوى من فعل البطيخ نفسه. غير أنّ فعله فيما يتولّد فى الكلى أقرب و أبلغ تأثيرا من قبل أن الكلى لحميّة و ما يتولّد فيهما من الرمل ألين و أسرع قبولا لفعل الأشياء اللطيفة الضعيفة الفعل. و المثانة فليست كذلك لأنها عصبيّة صلبة و ما يتولّد فيها من الرمل و الحصى فحجرىّ صلب. و لذلك صار لا يكاد أن يفعل فيهما إلّا ما كان فعله من الأدوية قويّا سريع التأثير.

و فى قشر البطيخ يبس به صار صالحا لجلى الآنية.

و إذا استعمل عوض الأشنان[۹۸۹]، نقّى الزهومة و ذهب برائحة الفم. و زعم ديسقوريدوس أنّه قد يؤخذ بزر البطيخ فيقشر و يدق و يعجن بشحم البطيخ و شىء من دقيق الحنطة و يقرص و يجفف فى الظل و يستعمل فى اللطوخات و الغسولات التى تجلو أوساخ الوجه و تنقّى سطح البدن. فأمّا أصل البطيخ فإنه إذا جفف و سحق و شرب منه وزن درخمين بشراب العسل أو بسكنجبين، هيّج القىء. و إذا عمل منه ضماد بعسل، نفع من القروح المعروفة بالشهدية، فأمّا قشر البطيخ الطرى فإنه إذا تدلّك به فى الحمّام، نقّى البشرة و نفع من الحصف[۹۹۰]. و إذا طبخ البطيخ الفلسطينى المعروف بالدّلّاع فهو أقلّ أنواع البطيخ رطوبة و أكثرها برودة. و لذلك صار أغلظ و أبطأ استحالة و أبعد من الإنقلاب إلى الفساد. و من قبل ذلك صار موافقا لمن كان فى معدته حرارة أو كان محموما لأنه بغلظه و بعد إنضاجه، يقاوم حرارة الحمّى و يقمع حدّتها

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۵۱

و يسكّن لهيبها.

و أمّا البطيخ الكائن بمرو المعروف بالمامونى، فله حمرة فى لونه و حلاوة غالبة على طعمه. و لذلك صار مفسدا للّثة مغيّرا لرائحتها لكثرة حلاوته. و إن قال قائل أنه حار، لم يخطىء. و أما البطيخ الرّمسى المعروف بالدستنبويه فهو فى طبيعته و مزاجه متوسط[۹۹۱] بين طبيعة البطيخ الريفى و أقلّ رطوبة و أرقّ من الدلّاع و أزيد رطوبة. و من قبل ذلك صار الكيموس المتولّد عنه ليس و من خاصته أن رائحته مسكّنة للحرارة جالبة للنوم. و لذلك ظنت العامّة أنه نوع من اللّفّاح. و لمّا كانت العامة قد ظنّت به هذا الظن، رأينا أن نضيف إلى ذكره ذكر اللفّاح و نلحقه به.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۵۲

القول فى اللفّاح

أما شجرة اللفاح فتعرف باليبروج. و هى شجرة منتشرة على الأرض من قبل أن ليس لها ساق يرفعها صعدا. و هى على ضربين: لأنّ منها ما يعرف بالذّكر، و منها ما يعرف بالأنثى. و إنّما سمّى الذكر منها ذكرا لأنّ أصله واحد مفرد أبيض الظاهر و الباطن و ورقه عريض أملس شبيه بورق السلق و ليانته، و لفاحه أكبر لأنّ مقداره ضعف مقدار لفاح الأنثى و لونه زعفرانى و رائحته طيبة، إلّا أنّ طعمه بشع كريه غير لذيذ. و أمّا الأنثى فإنّ لها أصلين أو ثلاثة يتصل بعضها ببعض، و يلتفّ بعضها على بعض، و ظاهرها يلى السواد و باطنها أبيض و ورقها يسمّى الخسّ لأنه شبيه بورق الخسّ إلّا أنّه أصغر و أرقّ قليلا و رائحته زهمة كريهة، و ثمرته شبيهة بالغبيراء، و فى جوفها حب شبيه بحبّ الكمّثرى، فإذا أكلته الرّعاة، عرض لهم منه سبات يسير يدلّ على أن البرودة القوية على هذا النبات أغلب، كأن برودته فى الدرجة الثالثة إلّا أنّ فيه مع البرودة رطوبة يسيرة. و من خاصته أنّه إذا أكل أو اشتمّ، عرض لصاحبه منه سبات و كذلك يعرض من عصارته. فإن أكثر منه أو من عصارته، أحدث العلّة المعروفة بالسكتة.

و أمّا حبّه الموجود فى جوف لفّاحه فإنه إذا شرب، نقّى الأرحام. و إذا خلط بكبريت لم تمسّه النار و احتملته المرأة، قطع نزف الدم منها. و قد يتخذ من اللفّاح شراب ينتفع به فى دفع السّهر[۹۹۲]، و تسكين الآلام، و إبطال حسّ من احتاج أن يكوى بالنّار أو يقطع منه عضو من أعضائه حتى لا يحسّ بالألم و لا يشعر بما يفعل به. و استخراج عصارة هذا اللفاح يكون بأن يدقّ و يعصر و يصيّر ما يخرج من عصارته فى الشمس حتى يثخن و يصيّر فى إناء من غفار[۹۹۳] و يخزن، و قال ديسقيريدس: فى إناء من خزف.

و أمّا لحاء أصل شجرة اللفّاح فقوى البرد و التجفيف جدا، و الأصل المستبطن للّحاء أضعف فعلا من

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۵۳

اللحاء.

و قد يستخرج من اللحاء إذا كان رطبا عصارة. كما تستخرج من ثمرة اللفاح فيكون فعلها كما وصفنا من فعل عصارة الثمرة و أقوى كثيرا. و من خاصة هذا الدواء، أنّ من شرب منه مقدار ستة قراريط[۹۹۴]، قيّأه بلغما و مرارا و فعل فيه فعل الخربق إذا شرب، فإن أكثر منه قتل. و قد يدخل فى هذا الدواء فى الفرزجات[۹۹۵] الملينّة للبطن. و إذا عمل منه وحده فتيلة و استعملت من أسفل، جلبت النوم.

و إذا تحمّلت المرأة منه مقدار قيراط[۹۹۶] و نصف، أدرّ الطمث و أخرج الأجنّة. و قد يؤخذ لحاء أصل هذا النبات و يشدّ فى خيط و يجفّف فى الظلّ، و يستعمل عند الحاجة إليه.

و من الناس من يأخذ أصل هذه الشجرة فيطبخه بشراب حتى يذهب منه الثلث و يصفّى و يرفع و يستعمل عند الحاجة إليه، فينفع من السّهر و يسكّن الآلام و يخدّر حسّ من كان محتاجا إلى أن يكوى بالنّار حتى لا يحسّ بالألم. و إذا أخذ أصل هذه الشجرة مدقوقا و عجن بعسل أو بزيت، نفع من لسع الهوام.

و إذا خلط بسويق و عجن بماء، سكّن أوجاع المفاصل. و زعم ديسقوريدوس أنّه إذا عجن بماء و عمل منه ضماد، حلّل الخنازير[۹۹۷].

قال واضع هذا الكتاب: و أمّا أنا، فلم أقف على السبّب الذى له صار أصل اليبروح يفعل هذا الفعل، و هو على ما هو عليه من البرودة و إخدار الحسّ. و قد يستخرج من هذا الأصل دمعه، فيفعل قريبا من فعل هذه العصارة، إلّا أنّ فعل هذه العصارة أقوى و الوجه فى استخراج هذه الدمعة أن تثقب فى أصل هذه الشجرة ثقبا واسعا مستديرا، كأنّه قوّر تقويرا، ثم جمع ما يسيل منه من الرطوبة و يصيّر فى الشمس حتى يثخن.

و أما ورق هذه الشجرة فإنه إذا أخذ طريّا و دقّ و خلط بسويق و عجن بماء و عمل منه ضماد[۹۹۸]، نفع من الأورام الحارة العارضة للعين. و قد يجفّف هذا الورق و يدقّ و يستعمل كما يستعمل الطرىّ، إلّا أنّ فعله يكون أضعف. و رأيت قوما من الصيادلة يسّمون أصل هذه الشجرة اللّعبة[۹۹۹] و يستعملونه فى تسمين النساء، لأنهم كانوا يأخذونه و يطبخونه بالماء طبخا جيدا و يصفّونه و يسلقونه فى خابية الحنطة، و يعلفون تلك الحنطة الدجاجة حتى تصير فى غاية من الشحم ثم يطعمون الدجاج للنساء المهازيل، فيكسبن[۱۰۰۰]

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۵۴

بذلك شحما يجاوز مقدار الوصف، و رأيت كثيرا ممّن كان يستعمل هذا، يعرض له تلهّب شديد و شرى[۱۰۰۱] حتى أنّى كثيرا ما[۱۰۰۲] كنت أرى جلودهم تتفطّر.

و زعم ديسقيريدس عن قوم كانوا يقولون أنّ من اليبروح نوعا ثالثا ينبت فى المغائر و المواضع الظليلة و يذكرون أنّ له ورقا يشبه ورق اليبروح المعروف بالذّكر، إلاـ أنّه أصغر قليلا و ورقه قليل الخضرة نابت حول الأصل، لأنّ ليس له ساق مرتفعة من الأرض، و أصله أبيض طوله فى الأرض أكثر من شبر، و غلظه كغلظ الإبهام. و كانوا يزعمون أنّ أصل هذا النبات إذا أكل بالخبز أو بالسويق أو ببعض الطبائخ، أحدث سباتا من غير أن تتغير حال المرء التى كان عليها قبل أن يشربه، و لا يحدث إلّا بطلان الحسّ فقط.

و یقیم بتلک الحال ثلاث ساعات أو أربع[۱۰۰۳].

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۵۵

فی القثاء

أمّا أصل القثاء فیقتضی نوعین: أحدهما القثاء الریفی، و الآخر البرّیّ. فأمّا الریفی فبارد رطب فی الدرجة الثانیة و جرمه غلیظ مکتنز بعید الإنهضام بطیء الإنحلال و الإنحدار عن المعدة مؤذ لها و مضرّ بعصبها لإتعابه لها بغلظه، و مفجّج لما یوافیه فیها من الغذاء بقوة برده و صلابة جرمه. و لهذه الأسباب صار مقصّرا عن منفعة الفواکه الموافقة للمعدة، و إن کان إضراره بالمعدة دون إضرار البطیخ کثیرا، من قبل أنّ إضراره بالمعدة إنما هو لإتعابه لها بغلظ جرمه و اکتنازه و بعد انهضامه. و إضرار البطیخ بها لإرخائه لعصبها و إفساده لها بفضل رطوبته. و لذلک صار القثاء لا یهیج من القیء و الغثی و لا یوّلد من الریاح و النفخ و القراقر ما یوّلد البطیخ فی درور البول و إطلاق البطن و تولید الدم المحمود لأنّ الدم المتولّد عن البطیخ ألطف و أقلّ غلظا و أقرب إلی البلغم الغلیظ الشبیه بالزجاجی.

و للفاضل أبقراط فیهما قول قال فیه: إنّ القثاء أغلظ من البطیخ و أثقل و أعسر انهضاما و أبعد من درور البول و إطلاق البطن. و البطیخ أرقّ و أخفّ و أسرع إنهضاما و أدرّ للبول و أطلق للبطن من القثاء إلّا أنه أکثر ریاحا و نفخا و قراقر. و زعم دیسقیریدس فی القثاء أنّ رائحته تنفع من الغثی، و أن جوهره أبعد من الإستحالة إلی الفساد و أنفع للمعدة و لأوجاع المتانة. قال إسحاق: و أحسب أن دیسقیریدس إنما نسبه إلی ذلک بإضافته إلی البطیخ، و إلّا فإتعابه للمعدة و إضراره بعصبها أوضح من أن ینکتم أو یتستّر. و یدلّ علی ذلک طول لبث طعمه و رائحته فی الحشاء، و بعد انقطاعها منه.

أمّا حب القثاء فإنه إذا جفّف صار یابسا فی وسط الدرجة الأولی. و کان ذلک زائدا فی جلائه و غسله للکلی و المثانة و درور البول. و لذلک صار إذا شرب مع ألبان النساء، نفع من قروح المثانة و نقّاها. و أمّا ورق القثاء فإنّه إذا عمل منه ضماد مع عقید العنب المعروف بالمیبختج، نفع من عضّة الکلب الکلب. و إذا اغتسل به، نفع من الشّری. و أمّا أصل القثاء فإنه إذا شرب منه وزن مثقال بماء العسل، هیّج القیء و قیّأ مرّة صفراء. و من أراد أن یتقیّأ به بعد الطعام، فلیکتف منه بوزن ستة قراریط.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۵۶

فی القثاء البرّی المعروف بقثاء الحمار

أمّا القثاء البری[۱۰۰۴] فخارج عن طبیعة ما یتغذی به أصلا، لأنّه من طبیعة الأدویة الجبلیّة القویّة و من آیاته أنّه یقطع الکیموسات و یجلو المعدة. و إذا شرب من عصارة أصله مقدار خمسة قراریط، أسهل بلغما و مرّة سوداء من غیر أن یضرّ ببدن الشارب، و بخاصة إذا کان به استسقاء. و لذلک إذا شرب من لحاء أصله وزن قیراطین مسحوقا، فعل مثل ذلک و نفع من الإستسقاء. و إذا أخذ أصله و سحق و ألقی علیه شراب مصری و یرفع أیاما و أسقی منه أصحاب الاستسقاء ثلاث بواطیل فی کل ثلاثة أیام مرّة، انتفعوا به جدا، و بخاصة إذا ألزموا أنفسهم إلی أن یضمر الورم ضمورا قویّا.

و عصارة القثاء نفسه أقوی من عصارة الورق و الأصل جمیعا. و ذکر دیسقیریدس دواء یعمل من عصارة هذا القثاء یعرف بالأطیریون و یستعمل عند الحاجة إلی القیء و الإسهال. و الشربة التامة منه ثلاثة قراریط و نصف، یکون ربع درهم. و أمّا الصبیان فلا یعطون منه إلّا الیسیر، لأنّ الکثیر منه یقتلهم.

و صفة هذا الدواء هو أن یؤخذ القثاء و هو طریّ حین یندی من موضعه و ینزل لیلة واحدة، ثم تؤخذ إجّانة[۱۰۰۵] و یقلب علیها منخل و ینصب علی المنخل سکّین حاد و یکون قفا السکین إلی المنخل و جانبها الحادّ إلی فوق. و یؤخذ واحدة واحدة من القثاء، و

تمرّ بها على فم السكين حتى ينقطع بنصفين و يعصر ما فيها من الرطوبة على المنخل عصرا جيدا، و يعزل مع التفل ثم يلقى على ما اجتمع من الثفل ماء عذب. و من الناس من يجعل ماء البحر و يغسل جيدا و يعصر و يصفّى بمنخل على الماء الأول المستخرج من القثاء و يحرّك الجميع حتى يختلط و يغطّى بثوب حتى يرسب غلظه و ثفله و يعوم رقيقه و مائيّته. ثم تنحّى مائيّته عنه، فإن

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۵۷

بقى منه شىء يعوم على وجه غليظه و ثفله، تنشّفه بصوفة البحر المعروفة باسفنج البحر، و أهل الحجاز يسمّونه الغيم[۱۰۰۶]، ثم يلقى غليظه و ثفله فى صلاية[۱۰۰۷] من حجر و يسحق عليه كل يوم دائما حتى يمكن تقريضه و يقرّص و يجفف فى الظل. فما كان له كدورة و خشونة و رزانة، كان رديئا مذموما غير محمود.

و أجوده ما كان قليل الخضرة مائلا إلى البياض قليلا، شبيها بلون العنبر، و يكون مع ذلك أملس خفيفا مفرط المرار. و إذا أدنى من السراج، كان سهل الاحتراق. و ما عتق منه و جاوز السنتين إلى العشرة، كان أقوى، من أراد استعماله للقىء و الإسهال. و الشربة منه ثلاثة قراريط و نصف، يكون ربع درهم. و أما الصبيان فلا يعطون منه إلّا اليسير، لأنّ الكثير منه يقتلهم. و من خاصّية هذه العصارة إخراج الفضول البلغمانية و السوداء بالإسهال و القىء جميعا. و الإسهال منها نافع من رداءة التنفّس. فمن أراد استعمالها لإحدار البطن، فيخلط مع الشربة منها من الملح ضعفها، و من الإثمد[۱۰۰۸] مقدار ما يغيّر لونها تغييرا صالحا، و يعمل منه حبّا على مثال الكرسنّة، و يشربه بماء حار. و من أراد استعمالها للقىء، فيدفّها بماء و يلطخها على المواضع التى تلى اللسان و الحنك بريشة. فإن كان القىء يعسر على صاحبها، فيدفّها بزيت أو بدهن سوسن و يلطخها على المواضع التى تلى اللسان و الحنك، و لا ينام عليها. فإن أشرف القىء على صاحبها، فيشرب شرابا ممزوجا بزيت، فإن سكن القىء و إلّا فيشرب سويق شعير بماء بارد أو بماء ممزوج بخلّ و يتناول من الفاكهة ما يقوّى المعدة. و من فعل هذه العصارة أيضا أنه إذا استعط بها مع اللبن، نفعت من اليرقان الأسود. و إذا تحنّك بها مع زيت عتيق أو عسل أو مع مرارة ثور، نفعت من الخناق منفعة قوية. و إذا تحمّلتها الإمرأة، أدرّ الطمث و طرحت الأجنّة.

و من الناس من يغشّ الردىء من هذه العصارة بعصارة القثاء الريفى و شىء من النشاستج ليشابهها بعصارة الخالصة[۱۰۰۹] فى بياضها و خفّتها. و أما أصل هذا النبات و أغصانه، فإنها إذا طبخت و تمضمض بمائها، نفعت من وجع الأسنان العارض من الرطوبة و الرياح الغليظة. و إذا استعملت يابسة مسحوقة، نقّت البهق و الأوساخ العارضة فى الوجه و الآثار السود العارضة من اندمال القروح و نفعت من القوابى و الجرب المتقرّح.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۵۸

فى الخيار

و أمّا الخيار، فهو أبرد و أغلظ و أثقل من القثاء الريفى لأن برودته فى آخر الدرجة الثانية، و برودة القثاء فى وسطها. و لذلك صار الخيار أشدّ تطفئة و تبريدا. و من قبل ذلك صار فعله فى توليد البلغم الغليظ و الإضرار بعصب المعدة و تفجّج الغذاء أكثر من فعل القثاء، لأنه أثقل و أبعد انهضاما و أكثر إتعابا للمعدة.

و إذا عسر انهضامه و بعدت استحالته، تولّد عند الخلط الغليظ البارد السمّىّ، لأن سائر الفواكه إذا عسر انهضامها و بعدت استحالتها، تعفّنت و ولّدت خلطا رديئا مذموما شبيها بكيفية الأدوية المسمومة. و أسبقها إلى ذلك و أخصّها به الخيار، لأنّه أعسر انهضاما بالطبع.

و المختار منه ما كان جسمه صغيرا و حبّه رقيقا غزيرا متكافئا. و أفضل ما يؤكل منه لبّه فقط لأنه أسرع انهضاما و أسهل انحدارا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۵۹

فى القرع

و أمّا القرع فبارد رطب فی الدرجة الثانیة، یغذو غذاء بلغمانیا. و لذلک صار محمودا لمن کان مزاجه حارا، و مذموما لمن کان مزاجه باردا. إلّا أن صلاحه لمن کان مزاجه صفراویا أکثر لمن کان مزاجه[۱۰۱۰] دمویا. من قبل أنّ رطوبته تولّد بلّة فی المعدة بها یرطب المزاج و یقطع العطش. و علی هذا الوزن و القیاس یکون إضراره بمن کان مزاجه بلغمانیا أکثر من إضراره بمن کان مزاجه سوداویا. و الأفضل لمن کان مزاجه محرورا و بخاصة من کان دمویّا، أن یطبخوه مع السفرجل و یطیّبوه بماء الرّمان المزّ و ماء الحصرم و ماء حمّاض الأترج و دهن اللوز أو الزیت الأنفاق. و من کان مزاجه باردا فالأفضل أن یسلقه بالماء و الملح، و یرمی ماؤه و یستعمله بالخردل و الفلفل و السذاب و الکرفس و النعنع لأنّ استعماله بمثل هذه الأبازیر الحارة یفیده قوّة تولّد الخلط الحار المسکن. و استعماله بالسفرجل و ماء الحصرم و ماء الرمّان الحامض و حمّاض الأترج یفیده قوّة علی تسکین الحرارة و الالتهاب و تقویة المعدة.

و من منافعه[۱۰۱۱] علی سبیل الدواء، أنه إذا لطخ بعجین و شوی فی الفرن أو فی التنور، و استخرج ماؤه و شرب ببعض الأشربة المطفّئة، سکّن حرارة الحمی الملتهبة و قطع العطش[۱۰۱۲]، و غذّی غذاء حسنا. و إذا شرب بخیار شنبر و ترنجبین و بنفسج مربّی، أحدر صفراء محضة. و إذا طبخ القرع بجملته و شرب ماؤه بشیء من عسل و شیء من نطرون[۱۰۱۳]، أحدر بلغما و مرّة معا. و إذا أخذ و دقّ و عمل منه ضماد علی یافوخ الصبیان، نفع من الأورام الحارة العارضة فی أدمغتهم، لأنه یسکّن لهیبها و یقمع حدّتها. و إذا عصرت جرادته[۱۰۱۴] و خلط ماؤها بدهن ورد و قطر منه فی الأذن، نفعت الأورام الحارة التی فیها. و إذا استعطّ بمائه مع دهن الورد، نفع من أوجاع الفم و اللسان المتولّدة من حرارة. و من خاصته الإضرار بأصحاب علل القولنج لأنّه لقلّة إزلاقه و تلیینه للتفل، یطفو فی أعلی البطن و یستحیل بسرعة و یفعل فعل حسو الشعیر فی أصحاب القولنج من الفساد.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۶۰

الباب فی البقول فی الخسّ

فأمّا الخسّ فیکون علی ضربین: لأن منه الریفی و منه البریّ. فأمّا الریفی فإنّه و إن کان الغالب علی مزاجه البرودة و الرطوبة، فإنّ برودته لیست فی الغایة لأنه لو کان فی الغایة علی ما فی الخسّ من الخاصیّة فی إخدار الحسّ، لما أمکن أکله، و لخرج من حدّ ما یغتذی به إلی حدّ الأدویة السمّیّة، و لا سیما ما کان منه فی آخر زمانه و قد عصا و تولّدت فیه اللبنیة المعروفة بالأفیون. و لذلک صیّرت الأوائل برودته فی الدرجة الثانیة و مثّلتها ببرودة ماء الغدران، لأنّ ماء الغدران أقلّ برودة من مار الأنهار و الخلجان لتمکّن حرارة الشمس فی ماء الغدران و وصولها إلی عمقه لقلّته و مخالطة بخار الأرض له لقربه منها و مجاورته للحمأة فیها.

و لمّا کان الخسّ فی برودته و رطوبته فی غایة التوسّط و الاعتدال، صار الدم المتولد عنه أفضل و أحمد من الدم المتولّد عن سائر البقول، لأنّ سائر البقول تولّد دما یسیرا مذموما لکثرة رطوبتها. و الخسّ یولد دما لیس بالیسیر و لا بالردیء و إن لم یکن فی الغایة من الجودة، لأنه فی الجملة مائل إلی الرطوبة و إن کان هذا لا یحطّه عن مرتبة ما هو محمود الغذاء، إذ لم ننسبه إلی الرداءة إلّا من هنا فقط، أعنی من جهة رطوبته.

و من قبل ذلک صار أکله بحاله التی یقلع بها من الأرض أفضل من أکله بعد غسله بالماء، لأنّ الماء یزید فی رطوبته و یقوی إضراره بالمعدة. و کذلک یفعل الماء بسائر البقول إذا غسلت به، لأنه زائد فی رطوبتهما و فسادهما. إلّا أنّ الخس فی الجملة سریع الإنهضام مدّر للبول دابغ للمعدة لتسکینه للّذع العارض فیها من حدّة المرّة و حرافتها. و لذلک صار مسکّنا للعطش مطفئا لحدّة الدم و التهابه متی لم یکن التهابه من شرب الشراب، لأنّ التهاب الدم العارض عن شرب الشراب، الخسّ زائد فیه بالعرض لا بالطبع لأنّه یفجّج الشراب و یمنع من کمال هضمه. و إذا تفجّج الشراب و لم ینهضم، زاد فی غلیان الدم و فورانه. و لذلک صار أخذ الخس بعد شرب الشراب، أو بین شرابین، مذموما. و إذا استعمل علی غیر الشراب و لا امتلاء

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۶۱

من المعدهٔ، فعل بطبعه و سکّن الالتهاب و الحرارهٔ و جلب نوما محمودا و أزال الصداع الصفراوی و الدموی.

و إذا عمل منه ضماد[۱۰۱۵] و حمل علی الجبین و الأصداغ، فعل مثل ذلک أیضا.

و المسلوق من الخسّ، و المطبوخ منه أیضا أفضل من النیّ لأن النار تضعف قوّهٔ لبنه المعروفهٔ بالأفیون، و إن کان المسلوق أسبق بالفضل، لأن قوهٔ لبنه بجملتها تزول عنه فی الماء الذی یسلق به و یرمی. و لذلک صار ما کان من الخسّ فی أوّل نباته أو قریب من ذلک أفضل مما قد عصا و غلظ و تولّد فیه اللبن، لأنّ ما کان منه قریبا من أول نباته قبل أن یتولّد فیه اللبن، کان أنفع للمعدهٔ و أقوی علی الزیادهٔ فی المنیّ و اللبن جمیعا. و السبب فی منفعته للمعدهٔ تسکینه لحرّها و التهابها بفضل رطوبته الطبیعیهٔ و اعتدال برودته. و السبب فی زیادته فی المنیّ و اللبن، زیادهٔ غذائه علی سائر البقول و تولیده الدم المحمود، إلّا أن لیس له فی إطلاق البطن و لا فی حبسها تأثیر بیّن، کأنه متوسط[۱۰۱۶] بین ذلک، من قبل أن لیس فیه من الملوحهٔ و لا الحرافهٔ و لا الجلاء ما یقوی به علی إطلاق البطن و لا له أیضا من القبض و العفوصهٔ ما یقوی به علی حبس البطن. فإذا عصی و تولّد فیه اللبن، قلّت رطوبته و استفاد مرارهٔ یقوی بها علی تفتیح السدد و النفع من ذوات السموم. غیر أنّ الدم المتولّد عنه و هو بهذه الحال مذموم جدا قریب من الدم المتولد عن الخسّ البریّ المعروف بالمزوریهٔ. و لذلک صار الإکثار منه إذا کان کذلک ردیئا لأنه یولّد ظلاما فی البصر و یفسد النطفهٔ.

أما إظلامه للبصر فلأنه یخدّر الحسّ و یطفیء نور القوهٔ الباصرهٔ بالأفیونیّهٔ التی فیه. و بهذه القوهٔ أیضا صار مفسدا للمنیّ لأنه یطفیء حرارته الغریزیهٔ و یخمدها. و من قبل ذلک صار بزر الخسّ إذا شرب، قطع المنیّ و نفع من کثرهٔ الإحتلام. و أما ورق الخسّ فإنه إذا عمل منه ضماد، نفع من الحمرهٔ و جمیع الأورام الحارهٔ إذا کانت حرارتها ضعیفهٔ، لأن برودهٔ الخس لضعفها لا تفی بتبرید الحرارهٔ إذا کانت[۱۰۱۷] حرارهٔ قویهٔ.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۶۲

فی الخس البری المعروف بالمرویهٔ

أمّا الخسّ البری فهو فی شکله و صورته شبیه بالخس الریفی إلّا أنّ ساقه أکبر و ورقه أرقّ و أخشن و خضرته أقلّ لقلّهٔ رطوبته بالطبع. و یدلّ علی ذلک کثرهٔ مرارته و یبس عفوصته. و لذلک انحرفت برودته عن برودهٔ الخسّ البستانی إلی الحرارهٔ قلیلا، و صار کأنه متوسط بین الدرجهٔ الأولی من البرودهٔ و الدرجهٔ الأولی من الحرارهٔ، و صارت منافعه کمنافع الغافت[۱۰۱۸]. و أمّا لبنه فإنّ فیه شبها یسیرا من قوهٔ لبن الخشخاش الأسود، إلّا أنّه أضعف فعلا منه کثیرا لانحرافه عن البرودهٔ قلیلا، و لما بینهما من الاشتباه فی الرائحهٔ و اللون و الیسیر من القوهٔ، صار من الناس من یغشّ لبن الخشخاش الأسود به.

و لدیسقیریدس فی لبن الخسّ البرّی قول قال فیه: إنه إذا شرب منه وزن نصف درهم بماء الخسّ الریفی الممزوج بالخلّ، أسهل کیموسا نیّا. و إذا دیف بلبن أم جاریهٔ و قطر فی العین، نفع من القروح العارضهٔ فیها.

قال إسحاق: قد یمکن أن یفعل لبن هذا الخشخاش مثل هذا متی کان الفضل سلیما من الحرارهٔ و الحدّهٔ بعد أن تکون المادهٔ قد أخذت فی النقصان و قاربت الفناء. و أما متی کان فی الفضل شیء من الحدّهٔ و کانت المادهٔ بعد فی الزیادهٔ و الصعود، فإنّ الخسّ من أضرّ الأشیاء بها، لأنّه یحقن البخارات و یمنع من تحلیلها. و إذا ازدحمت البخارات فی باطن العین و حمیت هناک، أحرقت الحجاب العینی و أحرقت الحجاب القرنی ضرورهٔ. و من خاصهٔ لبن الخسّ البرّی أنه إذا شرب، جلب النوم و نفع من لسع العقارب و الرنیلاء. و قد یقال أنّه یدرّ الطمث بمرارته الیسیرهٔ و تفتیحه، إلّا أنّ ذلک لیس بوثیق فیه لإخدار الحسّ.

و أما بزر الخس البری فیفعل فی إفساد المنیّ و قطع الاحتلام و المنع من شهوهٔ الجماع ما یفعله بزر الخسّ البستانی. و ماؤه یفعل مثل ذلک أیضا إلّا أنّ فعله أضعف.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۶۳

فی الهندباء

أمّا الهنـدباء فهو علی ضـربین: لأنّ منه الریفی، و منه البرّی المعروف بالطّرخشـقوق[۱۰۱۹]. فأمـا الریفی فمؤلّف من قوی مختلفـهٔ لأنه مرکّب من مرارهٔ و عفوصهٔ و تفاههٔ، إلّا أنّه علی ضـربین: لأن منه الشتوی و منه الصیفی. فأما الشتوی فإن التفاههٔ علی طعمه أغلب، لأنّه أقلّ مرارهٔ و عفوصـهٔ لفضل برد الزمان و رطوبته. و لذلک صار ورقه أنعم و أرطب و أعرض و أشـبه بورق الخسّ الریفی، إلّا أنه دون الخسّ فی اللذاذهٔ، لأنّ فیه خشونهٔ و مرارهٔ یسیرهٔ. و لذلک صارت برودته فی آخر الدرجهٔ الأولی أو فی أول الثانیهٔ.

و أمـا الرطوبـهٔ فإنّ قوما وصـفوه بها و نسـبوه إلیها لاکتسابه ذلک فی الماء. و أما عنـد البحث و الامتحان، فإنّ الـذی یظهر منه أنّه إلی الیبس أمیل لمرارته و عفوصته.

و من فعله علی سبیل الدواء أنّه إذا عمل منه ضماد[۱۰۲۰] علی المعدهٔ.؟؟؟ و نفع من الخفقان الصـفراوی. و أما الصیفی فإن فی مرارهٔ طعمه و خشونهٔ ورقه دلالهٔ بیّنهٔ علی أنّ برودته أقل و یبسه أکثر، کأنّ برودته فی أول الدرجهٔ الأولی و یبسه فی وسـطها. و لذلک صار الـدم المتولّد عنه أذمّ و أردأ من الدم المتولّد عن الشـتوی. و لجالینوس فی هذا فصل[۱۰۲۱] قال فیه: إنّ ما کان من الهنـدباء و الخسّ أشـد مرارهٔ و أکثر خشونـهٔ، فـإنه علی سبیل الغـذاء أذمّ لأن الـدم المتولـد عنه أقلّ جودهٔ. و أما علی سبیل الـدواء فإنه أفضل لأنه أکثر تقویهٔ و أشدّ تفتیحا للسّدد، و بخاصهٔ سدد الکبد. فإذا سلق هذا النوع من الهندباء و أکل بالمری و الزیت کان أقلّ لضـرره. و إذا أکل بعـد سـلقه بالخـلّ، کان أکثر لتقویته للمعـدهٔ و حبسه للبطن. و إذا عصـر ماؤه و أغلی و نزعت[۱۰۲۲] رغوته و شـرب بسکنجبین، فتّح السدد و نقّی الرطوبات العفنهٔ و نفع من الحمیات المتطاولهٔ.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۶۴

و أمّا الهندباء البرّی المعروف بالطرخشـقوق فبارد فی أول الدرجهٔ الأولی، یابس فی آخرها، أو فی أول الثانیهٔ. و لذلک صار فیه قبض یقوی به علی تقویـهٔ المعـدهٔ و دبغهـا. و من خاصـته أنه إذا أکل أو شـرب ماؤه، نفع من لسع العقارب. و إذا عمل منه ضـماد[۱۰۲۳] و حمل علی موضع اللسـعهٔ فعل مثل ذلک أیضا. و أمّا أصل هذا النبات فإنه إذا شـرب، نفع من لسع الأفاعی. و إذا سـحق بالمرّ[۱۰۲۴] و ألطـخ علی فتیلـهٔ کتان و تحمّلته المرأهٔ، أدرّ الطمث. و إذا غرز أصل هـذا النبات بإبرهٔ، خرج علی الإبرهٔ رطوبهٔ یلصق بها الشـعر النابت فی أشـفار العین. و قد یسـتخرج من أغصان هذا النبات صمغهٔ فی صورهٔ المصطکی و یلصق بها شعر العین أیضا. و قد یدقّ أصل هذه الشجرهٔ و یعجن بعسل و یقرّص و یرفع و یؤخذ منه القرص بعد القرص و یذاب بماء و نطرون و یطلی علی البهق فإنّه ینقّیه.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۳۶۵

فی الکرفس

الکرفس نوعـان: لأنّ منه الریفی، و منه البرّی. و الریفی علی ضـربین: لأنّ منه النابت بالمربّی، و منه ما لیس بمربّی و یعرف بالبسـتانی. فأمّا المربّی النابت علی المیاه فهو أقلّ حرارهٔ و یبسا من البسـتانی لاکتسابه ذلک من الماء. و لذلک صار أسـرع انهضاما و أقلّ إضرارا بالمعـدهٔ و أبعـد من حبس البطن و أوفق للمحرورین. و من منـافعه علی سبیل الـدواء أنه إذا عمل منه ضـماد[۱۰۲۵] مع لبـاب الخبز و حمل علی المعدهٔ، سکّن الإلتهاب العارض لها. و إذا عمل علی الثدیین و العینین، نفع من الأورام الحارهٔ العارضهٔ فیها.

و لدیسـقیریدس فی مثل هذا قول قال فیه: و أمّا النبات المسـمّی أوسالس یعنی الکرفس النابت علی الماء فهو أعظم نباتا و أنعم جسما و أوسع ورقـا و أرطب و ألـذّ طعمـا من الکرفس البسـتانی. و لـذلک صار تجفیفه للرطوبات أقلّ و حبسه للبطن أضـعف، و ذلک لقلّهٔ حرافـهٔ طعمه و زیـادهٔ رطوبـهٔ جسـمه، إلّـا أنّ قوّته قریبـهٔ من قوّهٔ الکرفس البسـتانی، فـإن فی قوّهٔ مرارته و ظهور حرافته مـا دلّ علی أنّ حرارته فی أول الدرجـهٔ الثالثهٔ، و یبسه فی وسـطها. و لذلک صارت رائحته تفوق روائح البقول المشاکلهٔ له، و صار أکله نیّا و مطبوخا

مفتّحا للسدد و مدرّا للبول و حابسا للبطن. و من خاصته أنه بتفتيحه يطرّق للفضول و يجذب إلى المعدة و الرأس و الأرحام رطوبات حادة فضلية. و لذلك صار مضرّا بأصحاب الإيليسما و بالأجنّة التى فى الأرحام، من قبل أنّ الفضول إذا انحدرت إلى الأرحام، اختلطت بغذاء الجنين و ولّدت فى بدنه رطوبات حادة عفنة من جنس الطواعين.

و لجالينوس فى الكرفس قول[۱۰۲۶] قال فيه: إنّ المرأة الحاملة[۱۰۲۷] إذا أدمنت فى وقت حملها على أكل الكرفس، تولّد فى بدن الجنين بعد خروجه من الرحّم بثور رديئة و قروح عفنة. و قال روفس: و ليس

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۶۶

ينبغى أن يمدح الكرفس على سبيل الغذاء لأنه يبعد من تنقية المعدة لكثرة ما يجذب إليها من الرطوبات الرديئة. و لهذه الجهة صار مغثيا مهيجا للقىء غير محمود فى المعونة على الهضم. فإذا جاد هضمه، حبس البطن و فعل بزره فى درور البول و فى جميع ما ذكرنا، أقوى من فعل ورقه كثيرا. و فعل أصله أقوى من فعل بزره. و للفاضل أبقراط فى الكرفس فصل قال فيه: و أمّا ورق الكرفس فإن معونته على درور البول أكثر من معونته على إطلاق البطن. و أصله و عروقه أكثر إطلاقا للبطن من ورقه لأنّ أصله يفعل على سبيل الدواء و ورقه على ما فيه من الحرافة و التلطيف بعيد الإنهضام و الإنحدار لجذبه الرطوبات إلى المعدة.

و لذلك وجب أن لا يقدم أكله، لأنّ أكله بعد الطعام أوفق كثيرا. و إذا أكل الكرفس مع الخسّ، أكسبه ذلك جودة و اعتدالا و لذاذة و صيّره قريبا من الكرفس المربّى لما فى الخسّ من البرودة و الرطوبة و ليانة الطعم، لأنّ طعمه غير قوىّ. و ما كان من الأغذية غير قوى الطعم فإنّه إذا أكل مع غذاء له حرافة مثل الكرفس و الجرجير و الباذروج[۱۰۲۸] الحريف، تولّد بينهما طعم لذيذ معتدل.

و قال ديسقيريدس إنّ الكرفس إذا طبخ بأصله و شرب ماؤه، نفع من نهش الهوام، و من شرب الأدوية القتّالة و شرب المرداسنج[۱۰۲۹]، حلّل[۱۰۳۰] الرياح و النفخ و هيّج القىء و عقل البطن. و بزر الكرفس أدرّ للبول و أحبس للبطن من ورقه. و قد ينتفع به فى أخلاط الأدوية المسكّنة[۱۰۳۱] للأوجاع و أدوية السعال و الأدوية[۱۰۳۲] المانعة لضرر ذوات السموم. و من خاصة بزر الكرفس الإضرار بمن به صرع. و زعم بعض الأوائل أن الكرفس الريفى و الجبلى جميعا مضرّان بكلّ مسموم لأنهما يطرّقان للسم و يوصلانه[۱۰۳۳] إلى القلب بسرعة. قال إسحاق: برهان هذا ظاهر فى الكرفس و بيّن من فعله و بخاصة إذا تقدم الكرفس قبل الدواء المسموم، أو كان بعده بيسير لأن الكرفس يفتح المجارى و يطرّق للسم و يوصله إلى القلب بسرعة، إلّا أنّه إذا أخذ بعد أن تضعف قوّة السمّ و تحلق[۱۰۳۴]، كان له قوّة تنشّفه و تنقيّه و تدفع ضرره.

فى الكرفس البرّىّ

و أمّا الكرفس البرى فحرارته و يبسه فى آخر الدرجة الثالثة لأنّ قوّته قطّاعة مدرّة للبول و الطمث، محلّلة للرياح و النفخ. و أنفع ما فيه بزره لأن قوّة قضبانه و ورقه و إن كانت قريبة من قوّة بزره، فإنها

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۶۷

أضعف كثيرا، و يستدلّ على ذلك من حرافة البزر، و قوّة مرارته. و لذلك صار البزر نافعا من الاستسقاء و أدوار الحمّيات العفنة و أوجاع الكلى و المثانة، لأنه يفتح مسام الجلد و يخلخل المجارى و يلطف الفضول و يخرجها بالبول و العرق جميعا. و إذا تحمّلته المرأة أدرّ الطمث و أخرج المشيمة و أسقط الأجنّة. و إذا شرب، نقّى من الأضلاع و الصدر الكيموسات الرديئة الغليظة، و حلّل رياح القولنج و فتح سدد الكبد و الأرحام و حلّل أورامها بدرور البول و الطمث.

و قال بعض الأوائل أنه إذا طلى على برص الأظافير و الجرب و البهق الأبيض، نقّاه. و إذا حمل على الثواليل، قلعها. و إذا حمل على داء الثعلب، أنبت الشعر فيه. و هذا الفعل كله بثمرته لأنها أقوى من الأصل و الورق. و أما الأصل فإنه إذا جفّف و سحق و اشتمّ، هيّج العطاس لشدّة يبسه. و قول ديسقيريدس فى الكرفس البرى قال فيه: إن الكرفس البرى على ضروب: لأنّ منه نوع يسمّى أورسالس أى

الكرفس الجبلى لأنه ينبت فى الجبال و له ساق طوله نحو من شبر يخرج من أصل دقيق. و على الساق أغصان صغار و رؤوس مثل رؤوس الفربيون[۱۰۳۵]، و قال قوم مثل رؤوس الكزبرة، إلّا أنّها أدقّ قليلا و فيها ثمرة مستطيلة شبيهة بالكمّون. و قوة هذه الثمرة إذا شربت بالشراب، أدرّت الطمث و نفعت من وجع الجنبين و حلّلت رياح المعدة و المعاء و نفعت من الأمغاص العارضة من الرياح الغليظة.

و منه نوع ثان يسمّى لتولين[۱۰۳۶]، و معناه الكرفس الصخرى، لأنه ينبع فى الأماكن الصخرية و سمّاه قوم المقدونس[۱۰۳۷]، لأنه ينبت فى بلدة يقال لها ماقدونيا، و هو شبيه بالنّانخواه[۱۰۳۸]، إلّا أنّه أشدّ حرافة و أذكى رائحة لأن فيه عطرية، غير أن قوته أضعف من قوّة النوع الأول المسمّى أوداساليس[۱۰۳۹]. و إذا شرب بشراب العسل، أدرّ البول و الطمث و نفع من أوجاع الجنبين و أوجاع الكلى و المثانة و الأمغاص العارضة من الرياح الغليظة، و حلّل رياح المعدة و سائر البطن، و بخاصة رياح المعاء المعروف بالقولون[۱۰۴۰].

و منه نوع ثالث يسمّى أقوسالس[۱۰۴۱] و معناه الكرفس العظيم، لأنّ نباته أعظم من نبات الكرفس البستانى و ورقه أوسع من ورقه. و فى لون ورقه مع الخضرة حمرة يسيرة، و له حبّة على رأسه، فإذا تفتّحت، ظهر منها زهر و بزر أسود مستطيل الشكل، مركّز، مصمّت، له طعم حريف و رائحة عطرية.

و أصل هذا النبات أبيض طيب الرائحة و الطعم، و أكثر نباته فى المواضع المظلّلة بالأشجار و عند السواقى و الآجام. و قد يستعمل أكله كما يستعمل أكل الكرفس البستانى. و يؤكل أصله و قضبانه و ورقه نيّة

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۶۸

و مطبوخة، و ربما طبخ مع السمك و الخلّ، و قد يتخذونه بالملح أيضا و يؤكل[۱۰۴۲]. و بزر هذا النبات يسمّى فطراساليون. و إذا شرب بشراب العسل، أسخن المبرودين و أدرّ الطمث و نفع من تقطير البول. و إذا عمل منه ضماد أو لطوخ، فعل مثل ذلك أيضا. و أصله يفعل ما يفعله بزره إلّا أنّه أضعف قليلا.

و منه نوع رابع يسمّى أسمرنتون[۱۰۴۳] و معناه المرّ، لأنّ رائحته شبيهة برائحة المرّ و ينبت كثيرا فى الجبل الذى يقال له أماتس و له ساق شبيه بساق الكرفس. و ما يلى الأرض من الورق منحن، إلى خارج. و فى الورق رطوبة يسيرة تدبق باليد. و النبات فى نفسه صلب له رائحة طيبة معها حدّة يسيرة، و فى طعم ورقه بشاعة شبيهة بطعم الأدوية، و لونه إلى الصفرة ما هو، و على ساقه إكليل شبيه[۱۰۴۴] بإكليل الشّبث، و بزره مستدير شبيه ببزر الكرنب[۱۰۴۵]، و لونه أسود و طعمه حريف و رائحته كرائحة المرّ سواء. و أمّا أصله فلين كثيرا، و على الأصل قشر خارجه أسود و داخله أصفر إلى البياض ما هو. و أكثر نباته فى المواضع الصخرية و على التلول. و قوة ثمره و أصله و فرعه قوة مسخنة. و قد يتخذ ورقه بالملح و يؤكل بالخلّ، فيعقل البطن.

و إذا شرب أصله، نفع من نهش الهوام و أبرأ عسر التنفّس الذى يحتاج معه إلى الإنتصاب، و نفع من عسر البول. و إذا تضمّد به فى ابتداء الأورام البلغمانية و الأورام الصلبة، حلّلها و بدّدها. و إذا دقّ و تحمّلته المرأة، أسقط الأجنّة.

و أمّا بزره فيدرّ الطمث و يخرج المشيمة و ينفع من وجع الكلى و المثانة و أوجاع الطحال. و من خاصته أنه إذا شرب، حلّل النفخ العارض فى المعدة، و هيّج الجشاء و جلب العرق. و بهذا صار نافعا من الإستسقاء و من أدوار الحمّيات المتطاولة.

و ذكر ديسقيريدس نوعا خامسا من الكرفس يسمّى سمير[۱۰۴۶]. و زعم أنّ بعض الناس سمّاه قرّة العين. و أمّا جالينوس فسمّاه جرجير الماء، و زعم أنّ عظمه كعظم الكرفس المربّى، و ساقه قائم و له أغصان تعلوها رطوبة لزجة تدبق باليد، و ورق مستدير أكبر من ورق النّمام البستانى، و هو أملس شديد الخضرة قريب من خضرة الجرجير، و لذلك نسبه جالينوس إلى الجرجير. و فى رائحته و طعمه عطريّة دالّة على إسخانه، و لذلك قال جالينوس و بحسب رائحة هذا النبات و طعمه من العطرية، كذلك قوته فى الإسخان. و من قبل ذلك صار ملطفا[۱۰۴۷] للفضول مدرّا[۱۰۴۸] للبول مفتتا[۱۰۴۹] للحصى المتولّدة فى الكلى، محدرا[۱۰۵۰] لدم الطمث مسقطا[۱۰۵۱] للأجنّة. و زعم ديسقيريدس أنه إن أكل، نفع من قرح الأمعاء.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۶۹

فى النانخواه

أمّا النانخواه فمن الناس من سمّاه «كومثين أيثونيغون»[۱۰۵۲] و معناه كمّون حبشى، و منهم من سمّاه «كومتين باسليقون» و معناه كمّون ملوكى، إلّا أنها فى طبعها و صورتها كطبع الكمّون و صورته، من قبل أنها أصغر حبّا و أصلب جسما و أكثر اكتنازا و أشدّ إسخانا و تجفيفا من الكمّون، لأنها فى طبيعتها و شكلها قريبة من طبيعة بزر الكرفس و شكله، لأن حرارتها و يبسها فى الدرجة الثالثة، و حرارة بزر الكرفس و يبسه كذلك.

و أمّا الكمّون فإن حرارته و يبسه فى الدرجة الثانية، و قد يستدلّ على ذلك من قوة حرافة النانخواه و مرارتها. و لذلك صارت إذا شربت بالشراب نفعت من نهش الهوام و أدرت الطمث و نفعت من عسر البول العارض من الرطوبات الغليظة.

و لذلك صارت الأوائل تخلطها فى الأدوية المضادة للفضل الموجب لعسر البول. و إذا خلطت بالأدوية النافعة من البهق و البرص، قوّت فعلها و زادت فى تأثيرها. و إذا تدخنّت بها النساء مع الرّاتينج، نقّت الأرحام. و إذ أكلت بعسل، قتلت الدود و حبّ القرع و حلّلت الرياح و نفعت من الأمغاص العارضة من الرطوبات الغليظة و أذابت الحصى و نقّت الكبد و الأوردة[۱۰۵۳] و الكلى و الأرحام بدرورها للبول و الطمث. و إذا عمل منها ضماد[۱۰۵۴]، قلعت كمنة[۱۰۵۵] الدم العارضة تحت العين. فإن أكثر الإنسان من شربها أو تلطخ بمائها، غيرّت لون البدن و أفادته صفارا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۷۰

فى الجرجير

أمّا الجرجير فيسخّن إسخانا قويا و يرطّب باعتدال لأن حرارته فى الدرجة الثانية و رطوبته فى الأولى.

و من شأنه إذا أكل وحده، ولّد صداعا و رياحا نافخة. و من قبل ذلك صار زائدا فى الباه[۱۰۵۶] و مقوّيا للإنعاظ. أمّا زيادته فى المنيّ و الباه فلفضل حرارته و رطوبته. و أما تقويته للإنعاظ فلكثرة رياحه و نفخه.

إلّا أنّه لما كان أكله[۱۰۵۷] وحده مولّدا للصداع، وجب أن يجتنبه من كان مزاجه صفراويا أو دمويا[۱۰۵۸]، و لا يأكله إلّا مع الخسّ و الهندباء و البقلة الحمقاء، و إلّا لم يؤمن عليه أن يحمى الأبدان بحرارته و يفسد الهضم و يعين على حبس البطن و يجفّف رطوبته و يحقن[۱۰۵۹] المنيّ و يمنع من شهوة الجماع. و أمّا من كان مزاجه باردا، فإنه إذا أخذه وحده، أعان على الهضم و ليّن البطن و زاد فى المنيّ و الباه و قوّى الإنعاظ للأسباب التى قدّمنا ذكرها، أعنى حرارته و رطوبته و كثرة رياحه و نفخه.

و زعم ديسقيريدس فى الجرجير أنّه مدرّ للبول. و أنكر ذلك أبقراط، و قال: إن الجرجير يطلق و لا يدرّ البول. و ليس بمنكر أن يكون القول كما قال أبقراط، إذ كان ليس معه تفتيح و لا تطريق.

و أمّا بزر الجرجير فغير مولّد للنفخ، لأنّ ليس معه رطوبة. و لذلك صار إذا استعمل فى الطبيخ، فى عداد الأبازير، فعل فى الزيادة فى الباه بفضل حرارته، من غير أن يزيد فى المنيّ و لا يعين على الإنعاظ.

ذلك لقلّة رطوبته و ضعف رياحه و نفخه. و إذا طلى بزر الجرجير على الكلف، نقّاه. و قد يؤخذ بزر الجرجير فيدقّ و يعجن بلبن و يقرّص أقراصا و يجفّف و يخزن و يستعمل عند الحاجة إليه. و قد يفعل بالجرجير

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۷۱

أيضا مثل ذلك و يخزن.

و زعم ديسقيريدس أنّ من الجرجير نوعا[۱۰۶۰] آخر ينبت غربى بلاد الخوز. و زعم بعض الأوائل أنّ من الجرجير نوعا[۱۰۶۱] يعرف

بجرجير الماء و حرارته فى الدرجة الأولى و قوية محلّلة مفتحة مدرّة للبول و الطمث مفتّتة للحصى. و يستعمل بزره عوضا[۱۰۶۲] من الخردل لأنه أقوى حرافة و أشدّ تفتيحا من الجرجير البستانى. و لذلك صارت له قوة مدرّة للبول.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۷۲

فى الكراث

أمّا الكرّاث فيكون على ثلاثة ضروب: لأنّ منه الريفى و هو الكراث على الحقيقة، و منه الشامى المعروف بالقفلوط، و منه البرىّ. فأما الريفى فحارّ فى وسط الدرجة الثالثة يابس فى آخرها. و لذلك صار فيه زيادة قبض يقوى به على قطع الرّعاف[۱۰۶۳]، إلّا أنّه على سبيل الغذاء مذموم ردىء جدا، مولّد للرياح و النفخ، مضرّ بالمعدة بتلذيعه لعصبها لحرافته و حدّته. و من خاصّيته اللازمة له أنه يولّد بخارات مظلمة من جنس السوداء تترقّى إلى الرأس، و يحدث فى البصر ظلاما و يولّد أحلاما رديئة مفزعة. و لذلك صار الإقلال منه لكل مزاج أحمد. و من كان مزاجه ممرورا أو كان به هوس[۱۰۶۴]، أو كان فى رأسه[۱۰۶۵] شدّة، فمن الواجب أن يحذره أصلا. كما أنّه يجب على من كان بدنه جافا أن يحذر أكل الثوم و يتوقّى أكل البصل أيضا، لأن البصل و إن كان فى طبيعته رطبا، فإنّ رطوبته غير مرطّبة لخفّتها و رقتها و سرعة انحلالها و خروجها بالبول و العرق جميعا. و ممّا يمنع ضرر الكراث أن يؤكل بعده الهندباء و الخسّ و البقلة الحمقاء، لأنّ ذلك ممّا يزيل بعض حرارته و يقمع حدّتها. و أفضل من ذلك أن يسلق بالماء العذب سلقا جيدا و يغسل بعد ذلك مرات، و يؤكل بالخسّ و الهندباء لأنّ ذلك ممّا يزيل عنه حدّته و حرافته و تلذيعه، و يصيّره زائدا فى الباه للرطوبة التى يكتسبها من الماء الذى سلق به.

و من منافعه على سبيل الدواء أنّه إذا أكل، نقّى قصبة الرئة من الرطوبات الغليظة و فتّح سدد الكبد و سكّن الجشاء الحامض. و إذا خلطت عصارته بخلّ و دقاق الكندر و دهن ورد و استعطّ بها، قطعت الرّعاف ممّن كان مزاجه باردا أو معتدلا. و إذا قطر من هذا الدواء على هذا التركيب فى الأذن، سكّن أوجاعها من البرد و الرطوبة، و إذا دقّ جرم الكراث و عمل منه ضماد على موضع البواسير، نفع من أورامها العارضة من الرطوبة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۷۳

و أما أصل الكراث فمن خاصّيته أنّه إذا طبخ اسفيذباجا بدهن القرطم أو بدهن لوز أو دهن سيرج، هيّج شهوة الجماع و أطلق البطن و نفع من القولنج العارض من الرطوبة الغليظة و البلغم اللزج. و أما بزر الكراث فإنّه أقوى فعلا من ورقه و ساقه كثيرا، إلّا أنّه أشدّ يبسا. و لذلك صار إذا شرب منه وزن درخمين مع مثله حبّ الآس، قطع الدم المنبعث من الصدر، إلّا أنّه مضرّ بالحلق. و إذا قلى و شرب مع حرف[۱۰۶۶] مقلى، نفع من البواسير و عقل البطن و حلّل الرياح العارضة فى الأمعاء.

و أما الكراث الشامى المعروف بالقفلوط فحرارته و يبسه أقل من حرارة الكراث الريفى و يبسه، لأن حرارته فى أول الدرجة الثالثة، و يبسه فى آخر الدرجة الثانية. و لذلك صار مليّنا للبطن مدرّا للبول و الطمث، و إن كان غذاؤه أيضا مذموما لأنّ جوهره جوهر غليظ بطىء الإنهضام مهيج للرياح و النفخ، مضرّ بالمعدة و الكلى المتقرحة و المثانة الكذلك، و مولّد للبخارات المظلمة للبصر المولّدة للأحلام الرديئة المفزعة، غير أن الكراث الريفى أخصّ بذلك منه لأنه أشدّ حرافة و احتراقا و أقرب من توليد البخارات السوداويّة.

و إذا أكل الشامى نيّا، كان أكثر لغذائه و أشدّ لإضراره بالكلى و المثانة. و إذا سلق بالماء العذب و غسل بالماء مرات، كان أقل لغذائه و أضعف لإضراره بالكلى و المثانة. و إذا طيّب بعد سلقه و غسله بالخلّ و المرى و الزيت و الكمّون، أسخن المعدة و الكلى و زاد فى المنىّ و حرّك الباه. و إذا طبخ مع حسو الشعير، نقّى الصدر و الرئة من الرطوبات الغليظة. و إذا دقّ جرمه و عمل منه ضماد و حمل على الرّحم، نفع من انضمامه و صلابته. و ورقه إذا طبخ بماء البحر و بماء ملح و جلست المرأة فى مائه، فعل مثل ذلك أيضا، لأنّ من خاصّة ورقه النفع من غلظ الأرحام و جشائها. و بزره أقوى فعلا من ورقه. و إذا شرب البزر أو تدخّن به، نفع من رياح البواسير.

و من خاصّة القفلوط فى نفسه الإضرار بالحلق و الأسنان و بالكلى المتقرّحة و المثانة الكذلك، و إن كان الكراث الريفى أسبق بذلك منه لقوّة حرافته و تلذيعه.

فى الكرّاث البرّى

و أما الكراث البرى فقوته متوسطة بين قوة الكراث الريفى و قوة الثوم، لأنه أشدّ حرافة و أكثر جفافا من الكراث الريفى. و هذا الحكم لازم لكلّ ما ينبت فى الصخر و الجبال على ما ينبت فى البساتين و الآجام. و لذلك قال جالينوس: و لو أنّ أحدا[۱۰۶۷] توهّم أنّ شيئا متوسطا بين قوة الكراث و قوة الثوم،

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۷۴

لوجد الكراث البرى أخصّ بذلك من غيره. و يدلّ على ذلك قوة إحراقه، لأنه إذا حمل على البدن من خارج، نفّطه و قرّحه. و ما كانت هذه حاله، كان إسخانه فى آخر الدرجات. و لذلك صار هذا النوع من الكراث أشدّ إضرارا من غيره لأن قوته قطّاعة، و من قبل ذلك، صار فعله فى تلطيف الفضول الغليظة و تفتيح السّدد و درور البول و الطمث أقوى كثيرا، و بخاصة إن كان احتباس البول و الطمث عن أخلاط غليظة لزجة. و لذلك صار عصير ورقه إذا شرب أو عمل منه صوفة، أدرّ الطمث بسرعة. و قال ديسقيريدس عن نبات يقال له هالفراتس أنه أسخن و أردأ للعدة و أدر للبول من الكراث، و قد يدرّ الطمث أيضا. و إذا أكل وافق نهش الهوام.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۷۵

فى الباذروج

أمّا الباذروج[۱۰۶۸] فحار فى الدرجة الثانية، يابس فى الأولى، إلّا أنّ فيه رطوبة فضلية مكتسبة من الماء، بها صار عسير الإنهضام مولّدا[۱۰۶۹] للرياح و النفخ سريع الإستحالة إلى العفونة و الفساد. و يدلّ على ذلك الشاهد لأنّا نجده خارجا إذا مضغ و وضع فى الشمس، تولّد منه العلق. و زعم ديسقيريدس أن قوما كانوا يمتنعون من أكله كثيرا لما كانوا يرون من انتقاله إلى الفساد خارجا. و من خاصّته إذا أكل، ترقّت منه بخارات إلى الرأس و غلظت الرّوح البصرىّ، و ولّدت فى البصر ظلّا و ظلاما، و هذه خاصته اللازمة له.

إلّا أنّه إذا اكتحل بمائه المنزوع الرغوة، جفّف الرطوبات السائلة، و جلا ظلمة البصر العارضة من الرطوبة. و إذا عجن بالشراب المجلوب من جزيرة قبرس و عمل منه ضماد على العين، سكّن أوجاعها.

و إذا استعط بمائه بشىء من كافور و دهن الورد، قطع الرّعاف العارض للمحرورين، و إذا استعط بمائه أيضا مع شىء من كمّون، قطع الرعاف ممّن كان مزاجه باردا.

و إذا أكل على سبيل الدواء، أدرّ البول و اللبن و نقّى رطوبة الرئة و الصدر. و إذا عمل منه وحده ضماد[۱۰۷۰]، نفع من لسعة العقرب و التّنيّن البحرى. و حكى ديسقيريدس عن بلدة يقال لها لبيون[۱۰۷۱] أنّ أهلها كانوا يزعمون أنّ من أكل باذروجا ثم لسعته عقرب، لم يألم للسعتها. و إذا عمل من الباذروج ضماد[۱۰۷۲] مع السويق المعروف بشقبرن و عجن بخلّ و دهن ورد، حلّل الأورام الحارة. و أما فعله فى حبس البطن و إطلاقه لها، فقد اختلفت الأوائل فى ذلك لأنّ منهم من قال أنه مطلق للبطن، و أما أبقراط فقال فيه أنه حابس للبطن.

و لعلّ ظانا يظنّ أنّ بين القولين مناقضة، و ليس الأمر كذلك[۱۰۷۳]، من قبل أن الفاضل أبقراط

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۷۶

تكلّم فيه من جهة ما هو له بالطبع، لأنّ فيه قوّة مجفّفة غريزية لغلبة اليبس على مزاجه بالطبع. و غيره تكلم فيه من جهة ما هو له بالعرض، من قبل أنّ فيه رطوبة عرضيّة مليّنة لما فيه من الرطوبة الفضلية المكتسبة من الماء. فإذا مازجت رطوبته العرضية حرارته

الطبيعية، و لا سيما حرارة الحرّيف منه، تولّد عنهما قوة ملّطفة ملیّنة. و بهذه الجهة صار متى وافى قوة البطن متهيّئة لحبس ما فيها، فعل يبسه الطبيعى و أعان على حبس البطن. و متى وافى قوة البطن متهيّئة للإطلاق، فعل برطوبته الفضلية و أعان على الإطلاق. و أمّا يابسه فمجفّف لا محالة.

و أمّا بزر الباذروج إذا شرب، وافق أصحاب المرّة السوداء و نفع من عسر البول و حلّل الرياح و النفخ. و إذا دقّ و استنشق، قطع الرعاف و العطاس. و ذكر قوم من الأوائل أنّه إذا استنشق، هيّج عطاسا كثيرا. إلّا أنّهم زعموا أنه ينبغى للإنسان إذا تعطّس به، أن يغمض به[۱۰۷۴] فى وقت العطاس تغميضا شديدا. و ورقه اليابس يفعل فعل البزر، إلّا أنّه أضعف فعلا من البزر. و قد يعمل من الباذروج دهن يقوم مقام دهن المرزنجوش[۱۰۷۵] إلّا أنه دونه قليلا. و زعم ديسقيريدس أنّه ينوّم. وصفته أن يؤخذ الزيت المعفّص- على ما أنا واصفه، و هو الذى يعمل به دهن الحنّاء[۱۰۷۶]- واحد و عشرون رطلا، و من ورق الباذروج الطرىّ أو زهرة عشرة أرطال و ثلثا رطل، و ينقع ذلك فى الزيت يومين و ليلتين، و يعصر فى جبيّات[۱۰۷۷] خوص و يخزن، ثم يلقى عليه الثفل زيت ثان مثل الأول و يترك فيه يومين و ليلتين و يعصر. و يسمّى هذا الزيت الدهن الثانى[۱۰۷۸]. و إن أحببت أن تردد[۱۰۷۹] فى الدهن الأول الباذروج مرات كثيرة، المعفّص زيت إنفاق[۱۰۸۰]، فيكون أضعف من الذى يعمل بالزيت المعفّص.

صفة عمل المعفّص: يؤخذ من الزيت الإنفاق تسعة أرطال و خمسة أواق، و من الماء مثل نصف الزيت، و من الدارشيّشغان خمسة أرطال و نصف، و من قصب الذّريرة ستّة أرطال و نصف، و من المرّ الأحمر رطل و من القردمانا[۱۰۸۱] ثلاثة أرطال و تسعة أواق يدقّ كل واحد منهما على الإنفراد. و يؤخذ الدارشيشغان و يبلّ بثلثى الماء المقدر المعزول و يلقى عليه الزيت و يطبخ جيدا. ثم يؤخذ المرّ و ينقع فى خمر عتيق عطر الرائحة، و يلقى عليه بعد أن يذوب و يدقّ الذريرة و ينخل، و يعجن الجميع جيدا. ثم يصفّى الزيت من الدارشيشغان و يلقى على المرّ و قصب الذريرة المعجونين بالخمر و يغلى عليه جيدا. و يؤخذ القردمانا و يعجن بباقى الماء المعزول و يلقى على الدواء و يطبخ حتى يذهب الماء و يترك حتى يبرد و يصفّى.

فهذا هو الزيت المعفّص الذى يعمل به دهن الحنّاء.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۷۷

فى الطرخون

أمّا الطّرخون[۱۰۸۲] فحار يابس فى الدرجة الثالثة يجفف الرطوبات، نشّاف للبلل، إلّا أنّ فيه دهنيّة يسيرة بها صار لدنا عسير الإنهضام بطىء الإنحدار. و لذلك وجب أن يختار منه ما كان طريّا غضّا قريبا من ابتداء النبات، لأنّ ذلك أقلّ لدهنّيته و لدونته[۱۰۸۳]، و يؤكل مع الكرفس، لأن الكرفس يدفع ضرره و يسهل انحداره و يجيد انهضامه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۷۸

فى الرازيانج

الرازيانج على ضربين: لأنّ منه البرّى، و منه البستانى. فأما البستانى فإنه ما دام طريّا أخضر[۱۰۸۴] فحرارته فى وسط الدرجة الثانية. و يبسه فى وسط الدرجة الأولى، لأنّ فيه رطوبة فضلية مكتسبة من الماء. و لذلك صار بطىء الإنهضام مذموم الغذاء. و من فعله على سبيل الدواء إذا دقّ و استخرج ماؤه و غلى و نزعت[۱۰۸۵] رغوته و شرب بشراب العسل و بالسّكنجبين، نفع من الحميّات المتطاولة ذات الأدوار و أدرّ البول. و إذا أخذ ماؤه و جفّف فى الشمس و خلط بالأكحال، زاد فى حدّة البصر و نفع من نزول الماء فى العين.

و أمّا حبّه الجاف فحار فى الدرجة الثانية و أول الثالثة، يابس فى الأولى. و من خاصيته أنه زائد فى اللبن بتفتيحه للسدد و جمعه للرطوبات لقلّة يبسه، لأنّ تجفيفه لو كان قويا لكان فشّاشا[۱۰۸۶] للرطوبات، نافعا لزيادة اللبن. و من فعله على سبيل الدواء أنّه مفتّح

لسدد الکبد و الکلی و المثانة، مذیب للحصی، مدرّ للطمث، نافع من الحمیّات المتطاولة المتقادمة. و إذا شرب بالماء البارد، سکّن الغثیان العارض من الرطوبة. و إذا عمل منه ضماد بعسل، نفع من عضّة الکلب الکلب. و زعم بعض الأوائل أنه یدفع مضرّة الأفراسیون عن الکلی و المثانة إذا خلط معه أو شرب قبله أو بعده.

و زعم دیسقوریدوس أنّ الرازیانج النابت فی بلدة المغرب یقال له اییرتا[۱۰۸۷]، یخرج منه رطوبة شبیهة بالصمغ یفعل فی إکحال العین فعلا أقوی من فعل ماء الرازیانج المدقوق المعصور. و أما الرازیانج البری

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۷۹

فمن الناس من یسمّیه الرازیانج الجبلی، و له حبّ شبیه بحبّ القاقلّی، و أصله طیّب الرائحة. و إذا شرب، نفع من تقطیر البول و فتّت الحصی و أدرّ البول و الطمث. و إذا تحمّلته المرأة، فعل فی درور الطمث مثل ذلک. و إذا شرب أصله مع بزره، عقلا الطبیعة و نفعا من الیرقان و من نهش الهوام. و إذا شرب طبیخ الورق، أدرّ البول إلّا أنّه فی ذلک دون فعل البستانی، لأن یبسه أقوی.

و زعم جالینوس و دیسقیریدس جمیعا أنّ من الرازیانج نوعا[۱۰۸۸] آخر له ورق صغیر دقیق إلی الطول ما هو، یسمّی مالاثرن[۱۰۸۹]، و بزره مستدیر شبیه بحب الکرسنّة فیه عرض قلیل، و له رائحة طیّبة، و طعم حرّیف، و قوته تشبه قوة الرازیانج البرّی إلّا أنّ فعله أضعف قلیلا.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۸۰

فی الأنیسون و یعرف بالحلبة الحلوة

أنفع ما فی الأنیسون[۱۰۹۰] بزره. و قوته حارة یابسة فی الدرجة الثالثة لأن فیه حرافة و مرارة تقرّبانه من قوة الأدویة المعجونة، و لذلک صار مذیبا للفضول محلّلا للریاح و النفخ مسکّنا للأوجاع، نافعا من سدد الکبد و الطحال، زائدا[۱۰۹۱] فی اللبن، مهیجا[۱۰۹۲] لشهوة الجماع، مدرّا[۱۰۹۳] للبول و الطمث و العرق. و لهذه الجهة صار حابسا للبطن نافعا من سیلان الرطوبات إلی البطن و الأرحام و من ذوات السموم و من الأدویة و الهوام. و إذا استنشق دخانه، سکّن الصداع العارض من الرطوبة و حلّل الزکام. و إذا سحق و طبخ بدهن الورد و قطر فی الأذن، نفع من الإنصداع العارض فی باطنها من صدمة أو سقطة عرضت لصاحبه.

و من خاصته أنه یجذب بالطمث دما یلی البیاض. و أجوده ما کان حدیثا جلیل الحبّ قویّ الرائحة. و زعم دیسقیریدس أن أفضل الأنیسون ما کان نابتا فی جزیرة الأقریطی و بعده المصری.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۸۱

فی الحندقوقی

الحندقوقی نوعان: لأنّ منه الریفی، و منه البرّی. فأما الریفی فمعتدل المزاج لأن حرارته و یبسه فی الدرجة الثانیة. غیر أنّ الخلط المتولّد عنه غلیظ عکر مضرّ بالمحرورین یکسبهم[۱۰۹۴] صداعا و یورثهم أوجاعا فی الحلق، و هذه خاصّیة. و ممّا یدفع ضرره أن یؤکل مع الخسّ و الهندباء و الکزبرة الرطبة. و من فعله علی سبیل الدواء أنّه مدرّ للبول و الطمث نافع من الإستسقاء و أوجاع الأضلاع و الأرحام العارضة من البلغم اللّزج، و محمود فی أوجاع المعدة المتولّدة عن البرد، محلّل لریاحها، نافع من نهش الهوام. و إذا استعطّ بمائه، نفع من الجنون. و من یعمل منه کامخا، فینفع کمنافعه.

و حکی دیسقیریدس عن الحندقوقی المصری أن بزره یعمل منه خبزا. و أمّا نحن فما شاهدنا ذلک[۱۰۹۵]. و أما الحندقوقی البری فأکثر نباته فی بلاد النوبة، و بزره حار یابس فی آخر الدرجة الثانیة، و فیه قوة تجلو. و ذکر دیسقیریدس بقلة تسمّی مدیعی. و زعم اصطفن[۱۰۹۶] أنّ معنی مدیعی الرطبة. و ذکر أنّ هذه البقلة فی ابتداء نباتها تشبه الحندقوقی النابت فی المروج مشاکلة لأغصانه و

ورقه، إلّا أنّ لها بزر له عظم كعظم العدس مقوّس مثل القرن يستعمل كثيرا فى الأشياء التى يطيب بها الملح. و نباته تعلف به المواشى. و إذا تضمد به و هو رطب، سكّن آلام الأعضاء.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۸۲

فى النعنع

أمّا النعنع فثلاثة[۱۰۹۷] ضروب: لأنّ منه ضرب يعرف بالنعنع على الحقيقة يزرع فى البساتين، و ضرب يعرف بسيسنبر، و ضرب يعرف بالنّمّام، و أهل المغرب يسمّونه المينتة. فأما النعنع على الحقيقة فهو ألطف و أقل حرارة من الفوتنج[۱۰۹۸] النهرى، لأن حرارة الفوتنج و يبسه فى الدرجة الثانية، لأن له قوّة قابضة مع رائحة عطرية ذكية. و لذلك صار مقوّيا للمعدة و مطيّبا لها يعين على قوة الهضم، مسكّنا للغثى العارض من الرطوبة. و إذا شرب ورقه مع ماء النمام، نفع من الفواق[۱۰۹۹] العارض من البرد. و إذا شرب مع ماء الرّمان المز و حماض الأترج، نفع من الفواق الصفراوى و سكّن الغثى و الهيضة. و إذا أخذ ماؤه الطرى و ماء قضبان قلوب الكرم و مرس فيهما شيء من خمير حامض و صفّى و جعل فيه شيء من سكّ[۱۱۰۰] و قليل سكر مسحوق و شرب، فعل مثل ذلك أيضا و إذا دلك بورقه اللسان، ليّن خشونته. و إذا عمل منه ضماد، نفع من عضّة الكلب الكلب. و إذا مسح ماؤه على الجبين و الأصداغ، نفع من الصداع العارض من البرد و الرياح البلغمانية. و إذا حمل منه على الثدى الوارم من لبن تعقّد فيه، أذاب اللبن و حلّل الورم. و إذا وضع منه طاقات[۱۱۰۱] فى اللبن الحليب، منعه أن يتجبّن. و إذا تحمّلته المرأة من وقت الجماع، أذاب النطفة و منع الحبل، و إن كان فى ذاته إذا أكل، قوّى آلات الجماع بعطريته و ذكاء رائحته و زاد فى المنىّ برطوبته الفضلية المكتسبة من الماء. و قد يكون فى النعنع نوع آخر برّى أعظم نباتا من السيسنبر قليلا على ورقه زغب و فى رائحته زهومة. و لذلك صار أقلّ صلاحا فى حال الصحة من البستانى. و زعم قوم أنّ السيسنبر هو النّمام البرّى.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۸۳

فى السيسنبر

زعم ديسقيريدس أن السّيسنبر يظهر فى ابتداء أمره مستدير الورق. فإذا نما و كبر، صار له تشريف مثل تشريف الجرجير. و اشتقّ له قوم اسم من اسم الحرف لأنّ طعمه مشاكل لطعمه. و إذا كان رطبا، كان إسخانه و تجفيفه فى الدرجة الثانية. و لذلك صار لطيف الفعل جدا، نافعا[۱۱۰۲] من المغص و الفواق العارضين من البرد و الرطوبة، و بخاصة إذا شرب بشراب ريحانى. و إذا عمل منه لطوخ، نقّى الكلف بإذن اللّه.

فى النمام و يسميه أهل الغرب المينتة

النّمّام نوعان: لأن منه الريفى، و منه البرى. فأمّا الريفى فيسمّى باليونانية أرقلس[۱۱۰۳] و هو اسم مشتقّ من الدبيب، لأن عروقه تدبّ و تسعى فى الأرض. و أى شيء منه ماسّ موضعا من الأرض، ضرب فيه عروقا. و ما ينبت منه فى السياجات، كان أعظم نباتا و أنمى كثيرا و رائحته شبيهة برائحة المرزنجوش. و فعله كفعل المرزنجوش، إلا أن المرزنجوش فى علل اللّقوة أقوى كثيرا.

و أمّا البرى فإنه لا يدبّ و لا يسعى فى الأرض، لكنه ثابت قائم، و له أغصان رقاق تصلح لرقتها، لفتل القناديل. و هى مملوءة ورقا[۱۱۰۴] يشبه ورق السذاب إلى الرقّة ما هى، إلّا أنّها أطول و أصلب. و فى زهر النبات حرافة و طيب رائحة، و هو أقوى و أسخن و أصلب فى أعمال الطبّ من البستانى. و لذلك صار إذا شرب أو تضمّد به، أدرّ الطمث و البول و نفع من المغص و من ضرب الهوام. و إذا عمل منه ضماد، نفع من رضّ العضل و أورام الكبد. و إذا طبخ بخلّ و خلط معه شيء من دهن ورد و حمل على الرأس، حلّل

البخارات المترقّیة إلیه و نفع من الصداع العارض منها. و إذا شرب منه أربع درخمیات بخلّ، سکّن القیء- و فی نسخة أخرى: سکّن القیء الدمی-.

و ذکر دیسقیریدس أنّ من النمام نوعا[۱۱۰۵] آخر ینبت فی الأراضی المبورة، و هو شبیه بالنعنع إلّا أنّه أعرض ورقا و أطیب رائحة، و قوّته مسخّنة، و إذا شرب بشراب، نفع من تقطیر البول و فتّت الحصی و سکّن المغص و القیء و قطع الفواق العارض من البرد و الرطوبة. و إذا عمل منه ضماد نفع من لسع الزنابیر و النحل. و إذا حمل على الجبین و الأصداغ، نفع من الصداع العارض من الریاح الغلیظة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۸۴

فی الجعدة

فأمّا الجعدة[۱۱۰۶] فنوعان: لأنّ منه الریفی، و منه الجبلی. فأما الجبلی فله ساق طوله نحو من شبر و قصبته مملوءة بزرا و فی طرفها رأس صغیر إلى الإستدارة ما هو. و رائحته قویّة، فیها شیء من عطریّة.

و هذا النوع منه هو المستعمل فی أخلاط المعجونات لأنّ فیه من المرارة و الحدّة ما لیس فی النوع الآخر.

و لذلک صار تجفیفه فی الدرجة الثالثة و إسخانه فی الدرجة الثانیة. و من قبل ذلک صار ملطّفا للأخلاط الغلیظة، مفتحا للسدد و الأعضاء الباطنة، نافعا من الإستسقاء و من الیرقان العارض من سدد الکبد و المرارة و الطحال، مدرّا[۱۱۰۷] للطمث و البول. و إذا شرب بخلّ، نفع من أورام الطحال. و إذا طبخ و شرب، قتل الدود و حبّ القرع و أخرجه من البطن و نفع من نهش الهوام و بخاصة العقارب. و إذا افترش أو تدخّن به، طرد الهوام أیضا.

و أمّا النوع الثانی المعروف بالریفی، فهو أعظم نباتا و أضعف رائحة من النوع الأول. و لذلک صار فعله فی جمیع ما ذکرنا أضعف کثیرا، و ذکر دیسقیریدس عن النوعین جمیعا أنهما مصدّعان مضرّان بالمعدة، إلّا أنهما مطلقان للبطن.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۸۵

فی الفوذنج

أمّا الفوذنج فثلاثة أجناس: لأنّ منه جنس مشهور عند العامة یعرف بالظیا، و هو الفوذنج على الحقیقة. و منه جنس یعرف بدقطمین و یسمجی أرطمسیتا و هو مشکطرامشیر[۱۱۰۸]. و منه جنس یعرف بفالیجن[۱۱۰۹]. فأمّا الفوذنج الحقیقی فهو ثلاثة[۱۱۱۰] ضروب: لأن منه الفوذنج النهری، و منه الفوذنج البری، و منه الفوذنج الجبلی المسمّى فلمیتا[۱۱۱۱]. فأما النهری فإن أهل مصر یسمّونه حبق التمساح من قبل أنّه إنما ینبت دائما على شطّ النهر، و أنهارهم فلا تخلوا من التماسیح. و أما أهل الشام فیسمّونه حبق القناة و ریحان القناة لأنه ینبت دائما على السواقی التی یجری فیها الماء.

و الجبلی من هذا النبات ورقه یشبه ورق الباذروج أو أطول قلیلا- إلّا أنه أقلّ خضرة منه کأنه یلی الغبرة قلیلا و ینبت فی الخشونة و الجبال، و أغصانه و قضبانه مزوّاة و زهره فرفیریّ و رائحته ذکیة قویة الحرافة جدا.

و أما الفوذنج البری، فهو شبیه بفالجن[۱۱۱۲] فی الرائحة و الطعم، إلّا أنّ ورقه أکبر منه قلیلا- و أصغر من ورق الفوذنج النهری و الجبلی، و قوته أضعف من قوة الفوذنج الجبلی. و أما الفوذنج النهری فیشبه النعناع الذی لیس ببستانیّ، إلّا أنّه أطول منه ورقا و ساقه و أغصانه أطول من ساق النوعین الآخرین و أغصانهما؛ و رائحته و طعمه ألذّ و أعطر إلّا أن قوته أضعف.

و من البیّن أن عروق هذه الأصناف لا- ینتفع بها فی شیء من علاج الطبّ أصلا. فأمّا (ورقه)[۱۱۱۳] فحار ملطف یحذو اللسان حذوا[۱۱۱۴] قویا، و من قبل ذلک نسبه الأوائل إلى الحرارة و الیبوسة. و قد یستدلّ على ذلک من التجربة، لأنّ فی التجربة فائدة دلیل

على أنّه مسخن لذّاع محرق، لأنّا نجده إذا سحق و حمل

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۸۶

على ظاهر البدن، أسخنه بدءا ثم لذعه و سلخه بإحراقه له. و لذلک صارت قوته عظيمة التلطيف جدا، حتى أنه إذا شرب، نفع منه نهش الهوام. و إذا تقدّم الإنسان بشربه و شربه قبل أن يناله شىء من السمائم بشراب ريحانىّ، لم يفعل فيه السمّ شيئا. و إذا افترش أو تبخّر به، طرد الهوام. و إذا ضمد به موضع اللسعة، فعل مثل ما تفعله النار، لأنه يجذب السمّ و الرطوبات من عمق البدن إلى ظاهره بلطافة و سهولة.

و زعم ديسقيريدس أنه ينفع من الجذام لأنّه[۱۱۱۵] من طريق أنّ فيه تلطيف و تحليل للأخلاط التى فيها بعض الرّقة و اللطافة فقط، لكن لأن فيه مع ذلک أيضا تقطيع شديد للأخلاط الغليظة المولّدة لهذا الداء.

و من قبل ذلک صار ورق هذا النبات يجلو الآثار السّود إذا طلى عليها و يذهب باللون الحائل الذى تحت العين. و أفضل ما استعمل لهذا الشأن، إذا طبخ بالشراب و ضمد به الموضع و بخاصة إذا كان طريا، لأنه إذا جفّ و يبس، صارت له قوّة قطّاعة تحرق بسرعة و سهولة من قرب. و ذلک أن مرارة هذا النبات و إن كانت يسيرة، فإنها تفعل ما يفعل غيرها من المرارات القوية، و من قبل أن معها حرافة و جوهرا لطيفا[۱۱۱۶] و من هذه الجهة صارت عصير هذا النبات إذا شرب أو احتقن به، قتل الدود الصغار و الحيات الكبار و بخاصة إذا شرب بعسل و شىء من ملح. و إذا قطر من عصيره فى الأذن، قتل الدود المتولّد فيها. و مثل ذلک يفعل فى كل جراحة تتعفّن و يتولّد فيها الدود. و بهذا السبب صار يقتل الأجنّة و يطرحها و ليس إنما[۱۱۱۷] يفعل ذلک إذا شرب فقط، و لكنه يفعله أيضا إذا تحمّلته الإمرأة لأن قوّته قوّة قطّاعة لمكان حرافته و مرارته، و إن كان مقويا للمعدة معينا على الهضم، مفتّحا للسدد مدرّا للبول، نافعا من ضيق النّفس لجلائه و تنقيته للرطوبات الغليظة من الصدر و الرئة. و إذا أكل ورقه مع التين، نفع من الإستسقاء و من اليرقان السوداوى الكائن عن صفراء غليظة من جنس السوداء. و من خاصّته تحليل نفخ الباقلّى و طرد رياحه. و لذلک صار إذا طبخ مع الباقلّى و العدس، أزال رياحهما و نفخهما.

و الجبلىّ أقوى فعلا من النهرى و البرىّ جميعا، و بخاصة من لذع الهوام، إلّا أنّ النهرىّ أخصّ بإفساد المنىّ لأنّه يذيبه و يسيله و يمنع من الإنعاظ، و ذلک لجهتين: إحداهما تحليله للرياح النافخة للقضيب، و الثانية إضعافه لآلات المنى بتجفيفه لرطوباتها. و لهاتين الجهتين صار يعقر[۱۱۱۸] الرجال، و يفعل قريبا من ذلک فى النساء. و يتجاوز ذلک إلى الدواب لما فيه من القوة على تجفيف المنىّ. و البرىّ من هذا النبات مطلق للبطن، نافع للأرحام. و الجبلى منه مقوّ لشهوة الجماع مدرّ للبول و الطمث، مانع للقىء العارض من الرطوبة، مسكّن لها من قرب، طرّاد للرياح، نافع من الإستسقاء و من اليرقان العارض من سدد الطحال، محدر للمرّة السوداء و مخرج لها مع الثفل. و زعم ديسقيريدس أنّه مخصوص بالنفع من لذع العقارب.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۸۷

فى مشكفاطمير و هو مشكطرامشيغ[۱۱۱۹]

و زعم قوم أنّه البليجاسف[۱۱۲۰]، و قال قوم أن البليجاسف هو القيصوم. و أما المشكطرامشير فهو نبات إذا أكلته الغنم، حلبت دما. و سمّاه قوم غاليجون أغريا أى الفوذنج البرىّ و يعلوه زئبر[۱۱۲۱] شبيه بالصوف ليس له زهر و لا ثمر، و فى طعمه حرافة قوية و لطافة أكثر من لطافة الفوذنج البرىّ. و أما فى سائر حالاته و سائر أفعاله و منافعه، فإنه شبيه به. و زعم ديسقيريدس أن أفعاله شبيهة[۱۱۲۲] بأفعال الفاليجون الأهلى و فعل صغير العدس، إلّا أنّه أقوى منهما فعلا و أسرع تأثيرا. و من خاصّيته تنقية الأرحام و إخراج ما فيها من الرطوبات الغليظة السوداوية، و لذلک صار إذا شرب، طرح الأجنّة الميّتة، و إن كان ليس إنما يفعل ذلک بالشراب فقط، لكنه قد يفعله أيضا إذا تحمّلته المرأة أو تدخّنت به.

و حکی دیسقیریدس عن قوم کانوا یزعمون أنّ الماعز ببلاد أقریطی کانت إذا رمیت بالنّشاب و رعت هذا النبات، تساقط النشّاب عنها. و منه نوع آخر یعرف بالباعست، و سماه قوم قشردودقطمین، و معناه دقطمین کذب، و هو شبیه بدقطمین الحقیقی إلّا أنه فی جمیع أحواله أضعف منه فعلا- و منه نوع ثالث له ورق شبیه بورق السیسنبر و رائحته شبیهة برائحته، إلّا أنّ أغصانه أکبر، و علی أطرافها زهر شبیه بزهر النمّام البستانی- و فی نسخة أخری شبیه بزهر السبرة[۱۱۲۳]، و هو فی أفعاله و أحواله مشاکل لأفعال دقطمین و أحواله، إلّا أنّ فعله أضعف قلیلا. و قد یقع فی أخلاط المراهم النافعة من نهش الهوام. و اللّه أعلم.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۸۸

فی الغالیجن و هو ضرب من الفوذنج و یقال هو الذی یسمی بالرومیة البلیر

أمّا الغالیجن فزعم بعض الأوائل أنه نبات ینبت فی الصحاری، و نباته طاقة علی طاقة، و ورقه مستدیر شبیه بورق الصعتر و رائحته، و له حرارة ملطّفة منضجة. و إذا شرب، أدرّ الطمث و أخرج المشیمة و طرح الأجنّة، و إذا شرب بالماء و العسل، نقّی فضول الصدر و الرئة. و إذا شرب بالخل الممزوج بالماء، سکّن الغثیان و نفع من الحرقة العارضة فی المعدة من الرطوبات الحامضة و الفضول السوداویة، و أسهل فضولا کذلک. و إذا شرب بالشراب، نفع من نهش الهوام. و إذا أخذ الرطب منه و غمس فی الخلّ و قرّب من الأنف، نفع من الغشی العارض من الإمتلاء. و إذا أحرق الیابس منه و حمل علی اللثة الرطبة المسترخیة، نشّف رطوباتها و قوّاها و شدّها. و إذا استعمل فی القیروطیّ[۱۱۲۴]، نفع من الثوالیل التی یقال لها نیتوا[۱۱۲۵]. و إذا عمل منه ضماد بالملح، نفع المطحولین. و إذا استحمّ بمائه المطبوخ به، سکّن الحکّة العارضة فی سطح البدن من الرطوبات المتعفّنة. و إذا جلس النساء فی طبیخه، نفع من ریاح الأرحام و حلّل الصلابة العارضة فیها. و زعم دیسقیریدس أنّ قوما کانوا یسمّون هذا النبات ثیجن و اشتقّوا له هذا الاسم من ثغاء الغنم لأنّ الغنم إذا رعته (کثر) ثغاؤها.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۸۹

فی الصعتر

أمّا الصعتر[۱۱۲۶] فحار یابس فی الدرجة الثالثة و لا سیّما البری منه، و قوته ألطف من قوة الحاشا.

و لذلک صار محلّلا للنفخ و القراقر العارضة فی المعدة و الأمعاء المتولّدة عن الرطوبات الغلیظة و الأطعمة البعیدة الإنهضام. و لهذه الجهة صار نافعا من الثقل العارض للمعدة من غلظ الأغذیة و ثقلها لأنه یحدر مع البراز ثفلا غلیظا، و یحلّل ریاح المعدة و المعاء و نفخها، و یدرّ البول و الطمث، و یحسّن اللون، و یحدّ البصر و یزیل الظلام العارض من الرطوبات الغلیظة. و لذلک صار إذا أکل مع الباذروج منع من إضرار الباذروج بالبصر. و إذا أکل بالتین، هیّج العرق، و نفع من أوجاع الحلق العارضة من الرطوبة. و إذا شرب منه یابسا بعسل و ماء حار قدر نصف رطل، أسهل مرّة سوداء و أخرج الحیّات و حبّ القرع. و إذا خلط ماء یطلی و یمسح به فی الحمام، نفع من الیرقان و الجرب. و إذا اسعطّ بمائه مع دهن، استفرغ الرأس و نقّاه.

و إذا قطر ماؤه فی الأذنین مع لبن امرأة، سکّن وجعها. و إذا عمل منه[۱۱۲۷] ضماد مع الحنطة المبروشة، نفع من وجع الأورام العارضة من برد و رطوبة. و البریّ فی جمیع ما ذکرنا أقوی فعلا من البستانی، و الجبلی أقوی من البریّ، و زعم الفاضل أبقراط أنّ الصعتر شبیه بالفوذنج الجبلیّ فی فعله و أحواله.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۹۰

فی الحاشا

أمّا الحاشا[۱۱۲۸] فیسخن إسخانا قویّا شبیها بإسخان الصعتر، لأنّ حرارته و یبسه فی الدرجة الثالثة و لذلک صارت قوّته مدرّة للبول و الطمث، مخرجة للأجنّة. و إذا استعمل طبیخه، نفع من الربو و عسر النّفس. و إذا عجن بعسل و لعق، نقّی الصدر و الرئة، و إذا شرب بالماء و الخلّ، أسهل فضلا غلیظا بلغمانیا و أخرج الدّود الطوال و حسّن اللون. و إذا خلط بالطعام و أکل، نفع من ظلام البصر العارض من الرطوبات الغلیظة، و أحدر مع البراز فضولا سوداویة. و فعله فی جمیع ما ذکرنا أقوی من فعل الصعتر.

فی الأفیثمون

أما الأفیثمون فنوع من الصعتر، و أهل الشام یسمّونه الصعتیرة. و قوته کقوّة الحاشا، إلّا أنّه أقوی فعلا فی کل شیء من الحاشا لأنّ إسخانه و تجفیفه فی آخر الدرجة الثالثة. و لذلک صار یحدث عطشا و جفافا فی الفم. و إن أراد مرید أخذه، فلا یستقصی[۱۱۲۹] دقّه و یلتّه[۱۱۳۰] بدهن اللوز الحلو. و المختار منه ما کان أحمر رزینا مجلوبا من أقریطیا و من بیت المقدس.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۹۱

فی الزوفا

الزوفا نوعان: لأنّ منه البستانی، و منه الجبلی. و الجبلی أسخن و أقوی من البستانی کثیرا، و إن کانت[۱۱۳۱] قوتهما جمیعا تسخن و تجفّف فی الدرجة الثالثة. و لذلک صار[۱۱۳۲] فیهما تلطیف قوی. و إذا طبخا بالتین و الشراب و العسل، کان طبیخهما نافعا من أورام الرئة و الربو و عسر النّفس، و سکّن السعال العارض من النوازل المنحدرة إلی الصدر و الرئة. و إذا شرب طبیخهما بالسّکنجبین، أسهل کیموسا غلیظا. و إذا أکل بالتین الرطب، أحدر الطبیعة. و إذا شرب بشراب أیاما متتابعة، نفع من الإستسقاء و من نهش الهوام. فإن خلط مع ذلک إیرسا[۱۱۳۳] أو قرطمانا، کان أقوی لإسهالهما، و إذا لعقا[۱۱۳۴] بالعسل، قتلا[۱۱۳۵] الدود الذی فی البطن و حسّنا[۱۱۳۶] اللون. و إذا طبخا مع التین و تغرغر بطبیخهما و عجنا بطلاء و عمل منهما ضماد[۱۱۳۷]، حلّلا الأورام ورم[۱۱۳۸] الطحال. و إذا طبخا بماء و حملا علی العین. نفع من نزول الماء فی العین. و إذا طبخا بخلّ و تمضمض بمائهما، نفعا من وجع الأسنان. و إذا کبت[۱۱۳۹] الأذن علی بخار طبیخهما، حلّل الریح العارض فیها. و إذ عمل منهما ضماد معجون بماء حار، حلّلا الدم المیت الکائن تحت الجلد.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۹۲

فی الزوفرا

الزّوفرا[۱۱۴۰] حار یابس فی الدرجة الثالثة. و خاصته تحلیل ما فی الأمعاء من الریاح الغلیظة و تنقیة الکبد و الأوراد من الفضول الغلیظة بدروره البول و الطمث، و النفع من الأمغاص و السعال المتقادم بجلائه و غسله و تنقیته للصدر و الرئة. و زعم دیسقیریدس أنه زائد فی الباه.

فی لسان الثور و یسمی أنبلس

أما لسان الثور فزعم قوم أنه ورق المرّو البریّ. و قال دیسقیریدس إنها شجرة لها ورق مع الأرض فی صفحه خشونة شبیهة[۱۱۴۱] بخشونة لسان الثور الحیوانی. و إنما اشتقّ له هذا الإسم لشبهه بلسان الثور فی شکله و خشونته و لونه. و ذلک أنّ لونه مسنّی مائل إلی السواد قلیلا. و أمّا مزاجه فحار رطب فی الدرجة الأولی. و من خاصته إذا ألقی فی الشراب، أحدث لشاربه سرورا. و لذلک أدخلته الأوائل فی أدویة الخفقان لأنه مفرح للقلب و مقوّ له. و إذا طبخ بالماء و شرب طبیخه بشیء من عسل أو سکّر، نفع من خشونة

الحنجرة و خشونة قصبة الرئة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۹۳

فی لسان الحمل و يسمى أنفلس

و لسان الحمل صنفان: أحدهما صغير إلّا أنّ ورقه أدق و أصغر و أقلّ خشونة من ورق الكبير، و عوده مزوّى[۱۱۴۲] قليل الإرتفاع من الأرض جدا. و له زهر أصفر. و أما الكبير فهو أخشن و أعرض ورقا. و ساقه أكثر ارتفاعا من الأرض، لأن طوله نحو من ذرع، و شكله مزوّى، و أصله رخو له غلظ كغلظ الأصبع، و عليه زغب أبيض و على ساقه من وسطه إلى أعلاه بزر رقيق. و أكثر ما ينبت فی الآجام و الساحات و المواضع الرطبة. و أعظمهما منفعة الكبير، و إن كانا جميعا مركّبين من قوة مائية باردة و قوّة مجففة أرضية قابضة. و لذا صار بردهما و تجفيفهما فی الدرجة الثالثة لأنّ يبسهما غير لذّاع، و بردهما يضعف عن حدّ ما يجذب. و أصلهما و بزرهما قريبان فی القوة، إلّا أنهما أيبس من الورق و أقلّ برودة. و البزر ألطف من الأصل، و الأصل أغلظ من البزر. و إذا جفّ الورق، صارت قوته ألطف و أقلّ رطوبة، لأن الجزء المائی الذی كان فيه و هو رطب قد زال عنه.

و لما كان كلّ غذاء أو دواء يجتمع فيه التجفيف و القبض اللطيف مانعا لسيلان الدم نافعا من القروح الخبيثة و المواد المتحلبة، كان هذا النبات أيضا قاطعا لسيلان الدم مانعا لانبعاثه من الصدر و نافعا من قروح الرئة و المعاء مسكّنا للإلتهاب العارض فيها. و إذا طبخ أصل هذا النبات و تمضمض به، نفع من وجع الأسنان. و الماء المستخرج منه و هو طریّ يفعل مثل ذلك أيضا. و أما فی علاج الكبد و الكلی، فإنّ الورق و الأصل يستعملان جميعا. و الأفضل فی ذلك ثمرته لأنّ فيها قوّة تجلو. و عسى أن تكون هذه القوة موجودة فی النبات أيضا ما دام طريّا إلّا أن فعله لا يظهر لأنّ الرطوبة الفضلية الغالبة عليه تخفی فعله و تستره.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۹۴

فی البلسان

و أمّا البلسان فيسخن و يجفف فی الدرجة الثانية، لأنّ فيه حرافة يسيرة مع عطرية ذكية لذيذة بها صار فی دهنه منافع كثيرة يصل بها إلى أقاصی البدن، و يوصل معه ما يخالطه من الأدوية، و يلطّف الفضول و ينضجها. و قد ظنّ به قوم لما رأوا من عطريته و ذكاء رائحته و يسير حرافته أنّ فيه من الإسخان مقدار أكبر، فأنكر جالينوس ذلك على من قاله و خطّأه، و قال أن إسخان البلسان لو كان أقوى مّما هو عليه، لكان الإحراق أولى به، من التلطيف.

و أقوى ما فی البلسان دهنه، و بعده حبّه، و بعد حبّه قشره الأخضر الذی يلی العود و يحيط به و يخالطه و بخاصة إذا أخرج من الدهن لأنّ لطافة الدهن التی كانت، قد زالت عنه. و يدلّ على ذلك ضعف رائحته. و من منافع دهن البلسان أنّه مدّر للبول، نافع من عسر النفس لتلطيفه للفضول و إنضاجه للأثقال. و إذا شرب باللبن، نفع من نهش الهوام و من شرب السمّ المسمّى أبونيطس[۱۱۴۳]. و إذا طلی على البياض العارض فی البدن، غيّره و نقّاه. و إذا اكتحل به، نفع من ظلام البصر و من نزول الماء الأسود فی العين. و إذا مسح به الظهر، نفع من النافض[۱۱۴۴] و أبطل فعلها. و إذا مسحت[۱۱۴۵] به القروح الوسخة، نقّی وسخها. و إذا تحمّلته المرأة مع شیء من شمع و دهن ورد، أخرج الجنين و المشيمة. و إذ تبخرّته النساء، أعان على الحبل الممنوع من الرطوبة و الرياح الغليظة، لأنه نشّاف و بخاصة رطوبات الأرحام.

و كثيرا ما يستعمل فی الأدوية التی تحلّل الإعياء، و قد يستعمله العطارون كثيرا فی الطّيب لعطريته و ذكاء رائحته.

و أما حبّ البلسان فنافع من نهش الهوام و من السدد و عسر النفس الذی لا يمكن منه التنفس إلا بعد

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۹۵

الإنتصاب، و قـد ينفع أيضا فى رياح الأرحام و عسـر البول و الأمغاص العارضـة من الرياح الغليظـة. و إذا طبخ و جلس النساء فى مائه، فتـح أفواه الأرحـام و جـذب منهـا رطوبـة غزيرة. و أما عود البلسان فإنّه ما دام طريا رطبا، فقوته كقوة حب البلسان، و لـذلك صار إذا طبخ و شـرب ماؤه، أدرّ البول و نفع من سوء الهضم و من تشـنّج العصب و نهش الهوام. و أما ورق البلسان فإن عصـيره إذا شرب، نفع من العلق الذى فى الحلق و من الصداع العارض من الرطوبات الغليظة. و إذا دقّ قشر قضبانه و عجن بخلّ و طلى على الثواليل، قلعها.

و المختـار من دهن البلسـان مـا كان حـديثا له رائحـة قويـة ذكيـة سـليمة من الشوائب و الأعراض، أعنى ألّا يكون فيه شـىء من رائحة الحموضة و لا الزّنخ. و يكون مع هذا ليّنا قابضا سـريع الإنحلال يلذع اللسان لذعا يسـيرا. و المختار من الحبّ ما كان كثيرا رزينا ممتلئا أشقر اللون يحذو اللسان و يلذعه يسيرا.

و إذا مضغ، فاحت منه رائحـة دهن البلسان. و المختار من العود ما كان حـديثا رقيقا أحمر القشـر الأعلى له رائحة قريبة من رائحة دهن البلسان. و قد يغشّ الدهن بضروب من الغش لأن منه ما يغشّ بدهن الحبّة الخضراء المعروفة بالبطم. و منه ما يغشّ بدهن الحنّاء. و منه ما يغش بدهن المصطكى أو بدهن السوسن أو[۱۱۴۶] بالعسل و الشمع.

و الخالص منه إذا قطّر منه على اللبن، أجمده. و إذا قطّر على الماء، انحلّ بسرعة، و صار قوامه قوام اللبن. و المغشوش منه إذا قطر على الماء، بقى طافيا عوّاما و تقطّعت أجزاؤه على وجه الماء، و صار بمنزلـة الكواكب المتفرّقـة. و قـد ظنّ قوم أنّ الخالص منه إذا قطر على الماء، غاص بدءا و هبط سفلا و صار إلى قعر الماء، ثم ارتفع و طفا و صار عوّاما من غير أن يخالط أصلا. و هذا ظنّ خطأ. و أمّا الحبّ فإنه يغشّ بحبّ يؤتى به من بلدة يقال لها نطراثيرن، و الفرق بينهما أنّ الحبّ المجلوب من هذه البلدة، حبّ صـغير فارغ ضعيف القوّة، له طعم كطعم الفلفل. و حب البلسان الحقيقى كبير؟؟؟ ممتلىء يحذو اللسان و يلذعه لذعا يسيرا، و تفوح منه رائحة دهن البلسان.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۹۶

فى حى العالم

معنى حىّ العالم الحىّ أبـدا. و إنما سـمّى هـذا الإسم لأنه طرى أبـدا لا يطرح ورقه فى وقت من الأوقات، إلّا أنّه على ضـربين: لأنّ منه كبير، و منه صـغير. فأمّا الكبير فله قضـبان طولها نحو من ذراع أو أكبر قليلا، و غلظها غلظ الإبهام، و ورقها شبيه بأطراف الألسن. و إذا كـان هـذا النبـات غضـا، كانت رطوبته تـدبق باليـد. و من اليونانيين من سـمّاه نيثلس، و معنى هـذا الاسم عين البقرة لأن أصـله و منبته حوالى القضـبان كـأنه شـكل عين حيوان. و مـا كان منه من الورق فى أسـفل النبات، كان مسـتلقيا على الأرض و ما كان منه فى أعلى النبات، كان قائما بعضه على بعض، و قوته مبرّدة فى الدرجـة الثالثـة مع تجفيف يسـير. و لذلك صار نافعا من الإسـهال المرى و قروح الأمعاء. و إذا خلطت عصارته بـدهن بنفسـج أو بـدهن ورد، كانت نافعة من الصداع الصـفراوى. و إذا شـربت بشـراب، أخرجت الدود المستطيل مـن البطـن و طرحـت الجنيـن. و إذا تحمّلتهـا المرأة، نفعت من سـيلان الرطوبـات إلى الأرحـام- و فى نسخة؟؟؟: و قطعت الطمث، و قـال ديسـقيريدس: و طرحت الجنين-. و إذا اكتحـل بعصارتهـا، نفعت من وجع العين. و إذا حملت على الأـورام الحـادة أو الحمرة، سكنت حرارتها و نفعت من حرق النار.

و أمّا حىّ العالم الصغير فينبت فى السباخات و الخنادق و المواضع الظليلة، و له قضبان صغار تخرج من أصل واحد. و هى مملوءة ورقا صغارا[۱۱۴۷] إلى الطول ما هو، كأنه ورق الباقلّى فى أطرافها حـدّة، و لها رطوبـة تدبق باليد. و فى وسط هذا النبات قضـيب طوله نحو من شبر، و عليه إكليـل له زهر أصـفر رقيق- و فى نسـخة أخرى: زهر أبيض رقيق- و قوة زهره مثل قوة النوع الأول، و فعله مثل فعله. و ذكر ديسـقيريدس نوعا ثالثا من حىّ العالم زعم أن له ورقا مبسوطا مسطوحا[۱۱۴۸] شبيها بورق البقلة الحمقاء، إذا عمل منه ضماد مع شحم عتيق حلل الأورام.

الأغذية و الأدوية، ص: ۳۹۷

فی سطراطیلطس[۱۱۴۹] أی الفارس علی الماء

زعم دیسقیریدس أن هذه البقلة ورق یظهر علی وجه الماء شبیه بورق حیّ العالم إلّا أنّه أکبر قلیلا، و قوته قوة مبرّدة. و إذ شربت، قطعت نزف الدم. و إذا تضمد بها مع الخلّ، نفعت من الحمرة و سائر الأورام الصفراویة المزمنة. و ممّا هو داخل فی هذا الجنس من النبات، بقلة تدعی عصا الراعی، و تسمی بالسریانیة «مرعاتا» و معناه راعی الغنم. لأن «عاتا» باللسان السریانی: الغنم. و تسمّی بالفارسیة النرسبادارو، و هو السبطباط. هذه البقلة فیها قبض و الأغلب علیها الجوهر المائی، و لذلک صارت باردة فی الدرجة الثانیة و فی أول الثالثة. و لهذه الجهة، صارت نافعة من الإلتهاب العارض فی المعدة إذا حملت علیها من خارج. و إذا شربت، نفعت من النّزف العارض للنساء، و من انبعاث الدم حیث کان، لأنها تردع المواد المنصبّة و تمنعها من الإنصباب لما فیها من القبض و التبرید. و لذلک صارت نافعة من الأورام المعروفة بالحمرة و القروح المتورّمة. و إذا حملت علی العین الهائجة من الدم، سکنت آلامها. و إذ عصر ماؤها و احتقن به مع شیء من دهن ورد، نفع من قروح الأمعاء و ذهب بالمغص الحادث من نکایة[۱۱۵۰] الأدویة. و إذا استعطّ بمائها مع کافور، قطع الرعاف الکائن مع الحرارة.

و الذّکر من هذا النبات أقوی فی جمیع ما ذکرنا من الأنثی. و زعم دیسقیریدس أنّ هذا النبات مدرّ للبول، و لم یوضح أیّ عسر بول هذا النبات نافع منه. فأقول: إن هذا النبات إنما ینفع من هذه العلّة إذا کانت من أحد شیئین: إمّا من حدّة الصفراء و تجفیفها، و إمّا من ورم حارّ یعرض لعمق المثانة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۹۸

فی البقلة الحمقاء المعروفة بالرجلة و یسمونها، أهل الغرب، البردلافش[۱۱۵۱]

البقلة الحمقاء باردة فی الدرجة الثالثة، رطبة فی الدرجة الثانیة، لأنّ فی قضبانها قبض یسیر. فلما فی ورقها من البرودة و الرطوبة، صارت نافعة من الإلتهاب و التلذیع العارض للمعدة و الأرحام و الکلی و المثانة و مسکّنة لحرارة الحمّیات، و قامعة لحدّتها. و لما فی قضبانها من القبض الیسیر، صارت مقوّیة للمعدة و الأمعاء، نافعة من القروح العارضة فیها و فی المثانة، قاطعة لنفث الدم. و ماؤها فی جملتها إذا شرب، أخرج حبّ القرع من البطن. و إذا عمل منه ضماد و حمل علی الجبین و الأصداغ، نفع من الصدع الصفراوی، و سکّن التهاب الدم. و إذا خلط ماؤها بدهن ورد و صبّ علی الرأس، نفع من الصداع العارض من حرارة الشمس و وهج السموم. و إذا خلط ماؤها بشراب و غسل به الرأس، نفع من البثرة العارضة فیه. و إذا أکلت قضبانها، ذهبت بالإسهال المری و سحج الأمعاء. و إذ مضغت البقلة بجملتها، نفعت من الضرّس لأنها تملس الأسنان و تملأ خشونتها التی عرضت لها من ملاقاة الأشیاء الحامضة و الطعومات الخشنة. و إذ عمل منه ضماد، نفعت من البواسیر التی یسیل منها الدم.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۳۹۹

فی البقلة الرومیة التی تسمی القطف و تسمی السرمق[۱۱۵۲]

هذه البقلة معروفة مشهورة إلّا أنّها علی ضربین: لأنّ منها بریّ، و منها بستانی. و البستانی منه یبرد فی الدرجة الأولی، و یرطب فی الثانیة. و لیس فی رطوبتهما قبض و لا هی أیضا بأرضیة غلیظة کرطوبة الملوخیّة، لکنها رقیقة مائیة. و لذلک صار نفوذها فی البدن أسرع کثیرا، إلّا أنّ فیها شیئا[۱۱۵۳] من لزوجة الملوخیة مع شیء من تحلیل.

و أمّا البریّ فهو أقلّ تبریدا و أکثر تحلیلا. و لذلک صار أضعف فعلا فی تبرید الأورام المعروفة بالحمرة، إلّا أنّه أوفق للکهول و أنفع فی منتهی الأورام الحادة و وقت صلابتها لحاجتها فی ذلک الوقت إلی ما کان تحلیله أقوی و تبریده أضعف. و أما البستانی فهو أوفق

للشبان و أنفع فی ابتداء الأورام الحارة لحاجتها فی ابتدائها إلی ما کان تبریده أکثر و تحلیله أقلّ. و أمّا بزر القطف ففیه قوة تجلو و تنقّی. و لذلک صار نافعا من الیرقان العارض من سدد الکبد. و إذ شرب منه وزن درهمین بعسل و ماء حارّ، قیّا مرّة صفراء.

فی الاسفاناخ

أمّا الإسفاناخ فبارد رطب فی آخر الدرجة الأولی ملیّن للطبیعة، نافع من الأوجاع الحادثة من المرّة الصفراء. و هو فی فعله و طبیعته قریب من القطف و البقلة الیمانیة، إلّا أنّه أفضل للمعدة من القطف

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۰۰

فی البقلة الیمانیة و یسمیها أهل الغرب أبلیدش[۱۱۵۴]

البقلة الیمانیة باردة رطبة فی الدرجة الثانیة مولّدة للخلط المحمود، ملّینة للبطن علی مذهب الغذاء لا علی مذهب الدواء. و لذلک صارت نافعة للمحرورین لأنها مسکّنة للعطش ملّینة للسعال العارض من الحرارة. و أفضل ما تؤکل بماء الرّمان الحلو و دهن اللوز و الکسفرة[۱۱۵۵] الیابسة و الرطبة. و خاصتها قطع العطش الصّفراویّ.

فی البقلة الیهودیة و هی البلیدش

أما البقلة الیهودیة ففیها من الحرارة ما یفوق الإعتدال أو مساو له، و من الیبوسة اللطیفة مقدار لیس بالیسیر و لذلک صارت حرارتها فی أول الدرجة الثانیة، و یبسها فی الأولی، و لهذا صارت لطیفة سریعة الإنحدار مولّدة للخلط المحمود.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۰۱

فی الخبازی

الخبّازی علی ضربین: أحدهما بستانی و هو المعروف عند أهل الشام بالملوخیة، و الآخر برّی و هو الخبازی علی الحقیقة. و الملوخیة أفضل للغذاء من الخبازی الحقیقی و إن کانا جمیعا ردیئین للمعدة لفضل لزوجتهما و لعابیّتهما و بخاصة المعدة المرطوبة لأنهما یرخیانها[۱۱۵۶] و یملّسان خشونة خملها، من قبل أنّ فیهما من الرطوبة و اللزوجة ما لیس بالیسیر و إن کانا أبعد من البرودة من الخسّ. و یستدلّ علی ذلک من تأثیرهما، و ذلک لو أنّ إنسانا اتخذ ضمادا من الخسّ و ضمادا من الخبازی و حمل کل واحد منهما علی الورم المعروف بالحمرة، لوجد الخسّ یبرد تبریدا بیّنا، و الخبازی یسخن إسخانا یسیرا لذیذا عند الحاسة، إلّا أنّه لفضل رطوبة الخبازی و الملوخیة، صارا سریعی الإنحدار عن المعدة قویّین علی إطلاق البطن.

و أما انهضامهما فمتوسط بین السرعة و الإبطاء، و بخاصة قضبانهما البارزة المعرّاة من الورق. و إذا تعذّر انحدارهما و لم یطلقا البطن، ولّدا[۱۱۵۷] ریاحا و نفخا. و من قبل ذلک احتاجا إلی ما یقطع غلظهما و لزوجتهما و یعین علی انحدارهما مثل المری و الفلفل و ما شاکل ذلک، لأنهما إذا انهضما نال البدن من غذائهما أکثر من غذاء غیرهما من البقول، و زادا فی اللبن من قبل أن الدم المتولّد عنهما و إن کان مائلاـ إلی البلغم، فإنه لیس بالغلیظ و لا باللزج. و من فعلهما علی سبیل الدواء، أنهما إذا أکلا أدرّا البول، و إذا دقّ ورقهما و خلط بدهن ورد، نفع من حرق النار و أذبل البواسیر. و إذا عمل من ورقهما ضماد[۱۱۵۸]، کان نافعا من لسع الزنابیر و النحل. و إذا دقّ الورق و خلط بزیت و تمسّح به الإنسان ثم لسعته الزنابیر و النحل، لم تحکّ[۱۱۵۹] اللسعة فیه. و إذا طبخ الورق مع الأصل و شرب طبیخهما، نفع من لسع الرتیلاء و من شرب الأدویة القتّالة، و بخاصة إذا تقیّأ الإنسان بعد شربه لطبیخهما و أدمن ذلک مرارا إلی أن یسکن الوجع.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۰۲

و من خاصة قضبانها المعرّاة من الورق، النفع من علل الكلى و المثانة. و بزرهما على ذلك أقوى فعلا، و أظهر تأثيرا إلّا أن البزر أقلّ رطوبة. و فضل البزر على القضبان و الأصل بحسب فضل يبسه عليهما. و لذلك صار البزر أخص بالنفع من أوجاع الكلى و المثانة. و إذا طبخ البزر بالشراب و شيء من حندقوقى و شرب، سكّن أوجاعهما أيضا. و البرى فى جميع ما ذكرنا أقوى فعلا من البستانى، خلا جودة الغذاء فإن البستانى أصلح و أحمد. و رأيت نوعا ثالثا من الخبازى يسمّونه بمصر ملوخيّة السودان، و يعرف بالعراق بالشوشندبيا، و قوته، و فعله، متوسطة بين قوة الملوخية و الخبازى لأنّه أقلّ غذاء من الملوخية و أكثر غذاء من الخبازى و اللّه أعلم.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۰۳

فى الخطمية

أما الخطمية فهى صنف من أصناف الخبازى. و له ورق مستدير على شكل ورق القرع، إلّا أنّه أصغر كثيرا. فإذا علا و ارتفع من الأرض، تشققت أطراف الورق، و صار له تشريف كأنه قريب من ورق الخبازى، و لونه على لون ورق القرع، لأن خضرته أقلّ من خضرة ورق الخبازى، من قبل أنّ له زئبر يعلوه، يلى البياض قليلا- شبيه بزئبر ورق القرع، و طول ساقه من الأرض مقدار ذراعين أو ثلاثة أذرع، و يعلوه من نصف القضيب إلى أعلاه ورد مستدير على شكل ورد السوسن. و يمتاز من ورق السوسن بأنه مسفوح. و هو غير متشقّق و لا منقسم الأجزاء و أكثره يكون أحمر اللون إلّا أنّ حمرته متوسطة بين حمرة الورد و حمرة شقائق النعمان قرمزيّة. و كثير ما يكون منه ورد أبيض على بياض ورد السوسن الأبيض.

و فى ورق هذا النبات و ورده و أصله و قضبانه لزوجة نتبيّن منها إذا دقّت و ضربت بالماء، إلّا أنّها فى الورد و الورق كثيرا. و أهل العراق يغسلون رؤوسهم بطحين الورد الأبيض من هذا النبات فى الحمامات.

و باطن أصل هذا النبات أبيض، و خارجه أغبر، و قوة ورقه ترخى و تحلّل و تمنع من حدوث الأورام الدميّة و تسكّن أوجاع ما يتولّد منها و تنضج المواد. و الأصل و البزر يفعلان مثل ذلك أيضا إلّا أنها ألطف و أكثر تجفيفا و أشدّ تحليلا و أقوى جلاء. و من قبل ذلك صار هذا النبات نافعا من أورام الثديين و أورام المقعدة و تهشم الرأس، و تمدد الأعصاب و الأورام الإسفنجية العارضة فى جفون العينين لأنه يحلّل و ينضج و يدمل.

و أما بزره فيفتت الحصا التى فى الكلى. و إذا دقّ البزر و عجن بخلّ و زيت و طلى على البدن، نفع من مضرة ذوات السموم من الهوام. و إذا شرب طبيخه بخلّ ممزوج بماء أو شراب، نفع من لسع النحل و من لسع ما لطف جرمه من ذوات السموم، و من نفث الدم و قرح الأمعاء. و أصل هذا النبات إذا سحق

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۰۴

و خلط بماء و صيّر فى برد الهواء من أول[۱۱۶۰] الليل إلى الصبح، أجمد الماء. و ماء طبيخه إذا شرب، نفع من نفث الدم و قروح الأمعاء و استطلاق البطن، لأن فيه قوة قابضة. و إذا شرب طبيخه بشراب، نقّى الفضول الغليظة من الكلى و فتّت الحصا و نفع من عسر البول و الإرتعاش و شدخ العضل. و إذ خلط بشراب و دقّ و خلط بشحم إوز و صمغ البطم و تحمّلته المرأة، نفع من الأورام العارضة للأرحام و حلّل انضمام الرحم. و طبيخه وحده يفعل مثل ذلك أيضا، لأنه يحلل و ينضج و ينقّى الفضول و يحّلل الأورام.

فى القنابرى

أما القنّابرى[۱۱۶۱] فحار يابس فى الدرجة الثالثة، يغذو غذاء يسيرا[۱۱۶۲] ليس برديء الكيموس و يغسل و ينقّى. فإذا أكل بملح، فتق شهوة الطعام[۱۱۶۳]، و نقّى ما فى الصدر و الرئة من الكيموسات الغليظة و فتح سدد الكبد و الطحال. و إذا أدمن أكله، ولّد

کیموسا حرّیفا. و إذا استعطّ به، نقّی الدماغ من الکیموسات الغلیظهٔ. و زعم جالینوس أنه ما امتحن هذه البقلهٔ و لا وقف علی شیء من طبعها.

فی القاقلی

القاقلّی حارهٔ یابسهٔ فی آخر الدرجهٔ الأولی. و خاصّتها تطییب الجشاء، و هی جیّدهٔ الکیموس، إلّا أنّ لها إبطاء فی المعدهٔ. و اللّه أعلم.
الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۴۰۵

فی الحماض و هی البقلهٔ الخراسانیهٔ

أمّا البقلهٔ الخراسانیهٔ فهی نوع من الحمّاض لأن الحماض علی ضربین: أحدهما تفه لا طعم له، و ورقه شبیه بورق الهندباء البری، أو بورق لسان الحمل الکبیر، و الآخر فی طعمه حموضهٔ، و ورقه شبیه بورق الکرنب اللطیف، و هذا النوع هو المسمّی البقلهٔ الخراسانیهٔ.
و أما الأول منها الذی لا طعم له، الشبیه بورق الهندباء البری، ففیه قوهٔ تحلّل تحلیلا یسیرا لأنه مشاکل للسّلق فی قوته و تفاهته، إلّا أنّ السلق ألذّ طعما لأنّ فی طعمه ملوحهٔ یسیرهٔ. و لذلک صار أکثر إسخانا و إن کان فی هذه البقلهٔ أیضا رطوبهٔ مسخنهٔ ملزجهٔ مطلقهٔ للبطن، لأنّا نجدها إذا طبخت من غیر أن تطجّن[۱۱۶۴]، أطلقت البطن و أحدرت ما فیه بسرعهٔ، و نقّت من سحج الأمعاء إذا کان الثفل یابسا لإزلاقها للثفل و تغریتها. فإذا طبخت بدهن ورد أو بزیت انفاق، زالت عنها رطوبتها و لزوجتها و صارت حابسهٔ للبطن و لا سیّما إذا طیّبت بماء رمّان حامض و حمّاض الأترج أو بماء البرباریس[۱۱۶۵] و ماء السمّاق.
و أما النوع الحامض المعروف بالبقلهٔ الخراسانیهٔ، فإنه بارد یابس فی وسط الدرجهٔ الثالثهٔ حابس للبطن مسکّن لحدّهٔ الصفراء، مولّد لشهوهٔ الطعام إن کان سبب فسادها الحرارهٔ. و لذلک صار نافعا للمحرورین ضارا بالمبلغمین. و ذکر جالینوس فی بزر النوعین جمیعا أن فیه قوهٔ قابضهٔ مانعهٔ للإسهال نافعهٔ من قروح الأمعاء، إلا أنّ بزر الحامض منها أقوی فعلا و أظهر تأثیرا.
و أمّا دیسقیریدس، فإنّه صیّر أنواع الحماض أربعهٔ، و ذکر أن أحدها بستانی عریض شبیه بورق
الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۴۰۶
السلق. و الثانی ینبت فی الآجام و ساقه صلب محدّد الأطراف. و الثالث بری صغیر المقدار قمی[۱۱۶۶] ناعم الورق و صورته صورهٔ لسان الحمل الکبیر. و الرابع جبلی له ورق شبیه بورق الحماض البری، و ساقه صلب محدّد الأطراف و لیس له عظم و ثمره أحمر حامض فیه حرافهٔ یسیرهٔ. و زعم فی البستانی منها الشبیه بورق السلق، أنّه إذا طبخ و شرب طبیخه، لیّن البطن. و إذا عمل منه ضماد بدهن ورد و شیء من زعفران، حلّل الأورام المعروفهٔ بالشهدیهٔ. و ذکر فی الثلاثهٔ الأخری، أعنی البری و الجبلی و النابت فی الآجام أنها نافعهٔ من الغثیان و الإسهال المزمن و قروح الأمعاء و لسع العقارب، حتی أنه قال: و إذا تقدّم الإنسان و شرب منها شیئا ثم لسعته عقرب، لم تحک اللسعهٔ فیه. و إذا طبخ أصلها بخلّ و مطبوخ[۱۱۶۷] و عمل منه لطوخ، نفع من الجرب المتقرّح و القوابی و التقشیر العارض فی الأظفار بعد أن یدلک الموضع قبل استعماله بنطرون و خلّ فی الشمس. و إذا طبخ أصلها بماء و اغتسل بها فی الحمّام، نفع من الحکّهٔ العارضهٔ فی البدن. و إذا طبخ بشراب و شرب، نفع من الیرقان المتقادم و فتّت الحصا المتولّد فی المثانهٔ و أدرّ البول و الطمث، و نفع من لسع العقارب.
و إذا طبخ بخل و عمل منه ضماد، حلّل جسأ[۱۱۶۸] الطحال و لیّن ورمه. و إذا طبخ بشراب و تمضمض به، نفع من وجع الأسنان. و إذا سحق و تحمّلته المرأهٔ، قطع سیلان الرطوبهٔ من الرحم. و إذا طبخ بشراب و حمل علی الخنازیر[۱۱۶۹]، حلّلها. و کذلک یفعل فی الأورام التی فی الآذان.
الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۴۰۷

فى السّلق

السلق نوعان: أحدهما مسنى اللون شديد الخضرة مائل إلى السواد قليلا. و الآخر فستقى اللون قليل الخضرة مائل إلى الصفرة قليلا. و الصنفان جميعا حاران فى الدرجة الأولى، مولّدان غذاء مذموما و يضرّان بالمعدة و بخاصة المائل منها إلى الصفرة قليلا، لأنّ فيه رطوبة بورقيّة لذّاعة مع لزوجة فيها يسيرة. و إذا قستها إلى رطوبة الخبازى و الخسّ وجدتها ألطف و أقلّ لزوجة و أكثر جلاء، و وجدت رطوبة الخبازى أغلظ و أكثر لزوجة و أقلّ جلاء، و الخسّ متوسط بينهما. و لذلك صار هذا الصنف من السلق، أعنى القليل الخضرة المائل إلى الصفرة، من التلطيف و تفتيح سدد الكبد و الطحال و الإطلاق للبطن أقوى فعلا و أكثر منفعة. و إذا سلق و طيّب بالخل و المرى و الكراويا و الزيت الإنفاق أو دهن اللوز، كان انهضامه أسرع و انحداره أقرب و أسهل و غذّى غذاء يسيرا و أطلق البطن و نفع من سدد الكبد المتولّدة عن الأخلاط الغليظة. و إذا سلق و رمى ماؤه و طجّن بالزيت الأنفاق، زالت عنه رطوبته البورقية التى كان بها مطلقا، و صار حابسا للبطن. و لذلك قال الفاضل أبقراط: إن ماء السلق مطلق للبطن و جرمه حابس لها. و أما عصارة السلق، فإنّه إذا استعطّ بها، نقّت الدماغ و نفعت من وجع الأذنين. و إذا دقّ الورق و ضمد به البهق بعد أن يغسل الموضع بنطرون، نقّاه. و إذا جرد داء الثعلب و حمل عليه ورق السلق مدقوقا، أنبت الشعر فيه و طبيخ ورقه نافع من البثور و حرق النار. و أما أصل هذا الصنف من السلق، أعنى القليل الخضرة المائل إلى الصفرة، فإنه أغلظ و أبطأ انهضاما و أكثر توليدا للنفخ و القراقر، و ذلك لزيادة رطوبته على الصنف الآخر. و إذا سلق و رمى ماؤه و عجن بزيت أنفاق، كان أبعد لانحداره عن المعدة. و إذا سلق و رمى ماؤه من غير أن يطجّن و طيّب بالخل و المرى و الكراويا و الفلفل و الزيت، كان أسرع لانحداره و غذّى غذاء يسيرا و فتح سدد الكبد و الطحال المتولدة عن الأخلاط الغليظة. و كذلك يفعل إذا طيّب بالخردل و الفلفل و الصعتر إن كان صاحبه بلغمانيا، و بالخل وحده إن كان صاحبه صفراويا. و من خاصّة أصل هذا النوع من السّلق أنّ عصارته إذا غسل بها الرأس، نقّت الأبرية و الصئبان و طوّلت الشعر. و إذا
الأغذية و الأدوية، ص: ۴۰۸
أخذ أصل السلق طريّا و مسح بخرقة من الطين و التراب و دقّ و عصر ماؤه و استعطّ منه بنصف مسعط[۱۱۷۰]، نفع من وجع الأسنان و الأضراس و منع من معاودة الوجع. و إذ استعط بمائه مع مرارة الكركيّ[۱۱۷۱]، نفع اللقوة بإذن اللّه تعالى. و أما السلق الشديد الخضرة المائل إلى السواد، فزعم ديسقيريدس أن فيه قوة قابضة بها يحبس البطن، و أن هذه القوة فى أصله أقوى منها فى ورقه. و لذلك صار أكثر حبسا للبطن من غيره.
الأغذية و الأدوية، ص: ۴۰۹

فى الكرنب

الكرنب فى جملته حار يابس فى الدرجة الأولى، يولّد دما عكرا سوداويا كريه الرائحة جدا، إلّا أنه على ضربين: لأنّ منه الكرنب النّبطى الشبيه بالسلق الصغير القلوب جدا، و هو الكرنب على الحقيقة.

و منه البستانى المعروف بالقنّبيط، و أهل مصر يسمّونه الأسفراخ و له قلوب عظام كثيرة البزر ثابتة فى وسط الورق.

فأمّا الكرنب الحقيقى فهو ثلاثة[۱۱۷۲] ضروب: لأنّ منه البستانى، و منه البرى، و منه البحرى.

و البستانى أيضا على ضربين: لأنّ منه الشتوى، و منه الصيفى. و الصيفى أخصّ بإحراق الدم و توليد المرة الصفراء المحترقة القريبة من السوداء، لأنه أشد حرافة و حدّة. و لذلك صار أكثر جلاء و تنقية و أخصّ بالنفع فى البرص و النملة إذا طلى عليها. و أمّا الشتوى فغير ظاهر الحدّة و الحرافة إلّا أنّ فى مائيّته قوة تبلغ بها إلى إطلاق البطن و درور البول. و أما جرمه فالتجفيف عليه أغلب. و لذلك صار حابسا للبطن. و لهذه الجهة صار إذا سلق و رمى ماؤه و طبخ بماء ثان، كان حابسا للبطن، و لا[۱۱۷۳] سيما إذا طجّن بعد سلقه.

و إذا شرب ماؤه الذی سلق به، أطلق البطن. و إن أردت أن تصیّر الجرم ملینا، فأعد ذلک إلی جانب القدر الذی تسلقه فیها مری و زیت. فإذا سلقته، فاستلبه من مائه الذی سلقته فیه قبل أن یتهرأ و ألقه فی المری و الزیت بحرارته التی خرج بها من القدر و استعمله. فإن أردته أن یحبس البطن فاسلقه سلقا معتدلا، و صبّ عنه ماءه الذی سلقته به و الق علیه ماء ثانیا حارا[۱۱۷۴] یغلی و اسلقه به ثانیهٔ حتی یتهرأ. فإن أردت أن تقلّ غائلهٔ الکرنب، فاطبخه بعد أن تلقی عنه ماءه الذی سلقته به بدجاج سمین أو بلحم حمل حولیّ مجزّع[۱۱۷۵] من حیوان سمین و طیّبه بالجوز و الکزبره و الفلفل و الکمّون و الثوم. و ما کان من قضبان الکرنب نابتا بالقرب من الأصل، کان أدرّ للبول و أحمد للمعدهٔ.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۴۱۰

و من منافعه علی سبیل الدواء أن أکله نافع من الإرتعاش و من ضعف البصر العارض من الرطوبات الغلیظهٔ، إلا أنه یحدث فی البصر الصحیح ظلاما، لأنه یجفف بعض رطوبته الغریزیهٔ، و یفعل فی البصر فعل العدس إذا لم یواف رطوبهٔ فضلیهٔ یفعل فیها إلّا أن یکون فی رطوبهٔ العین الطبیعیهٔ من الزیادهٔ ما یقابل فعله فلا یتبین أثره فیها و إن کان بین ما یتولّد من الکرنب و بین ما یتولّد من العدس فرق بین، من قبل أن ما یتولّد من العدس أغلظ و أکثف و أبعد انحلالا ـ و أقرب من السوداء. و ذلک لصلابهٔ جرم العدس و اکتنازه و کثافته، و ذلک لجفافه و عدمه الرطوبهٔ التی کانت فیه و هو طری أخضر. و ما یتولّد من الکرنب أرقّ و أسرع انحلالا من قبل أن الکرنب بقلهٔ من البقول، و البقول فرطبهٔ لیّنهٔ سریعهٔ الإنحلال و الإنفشاش لما فیها من الرطوبهٔ الفضلیهٔ المکتسبهٔ من الماء.

و من فعل الکرنب علی سبیل الدواء أنّ عصارته إذا خلطت بشراب و شربت، نفعت من لسعهٔ الأفعی. و إذا أکل نیئا بالخل، نفع من غلظ الطحال. و إذا أکلت مرقته المعروفهٔ بالکرنبیّهٔ، أطلقت البطن و أدرّت البول. و من خاصّهٔ الکرنب أن أکله نیئا قبل الشراب، یمنع من کثرهٔ السکر و سرعته، لأنه یغلظ البخار و یمنعه من الترقّی إلی الرأس بسرعهٔ. و لذلک صار أکله بعد الخمار محلّلا للخمار. و من خاصهٔ بزر الکرنب إذا تحمّلت المرأهٔ منه وزن درهمین مدقوقا بعقب المباضعهٔ، أفسد المنیّ و أخرجه من الرحم.

و إذا شرب، قتل الدود و حب القرع فأخرجه من البطن و لا سیما إذا شرب بعده شیح[۱۱۷۶] أرمنی غیر مطبوخ و إن کان ماء الترمس و بزر الکرنب المصری أخصّ بذلک و أوجدته[۱۱۷۷] من طریق أنه أکثر جفافا و أشد مرارهٔ حتی أنه لمرارته یکاد أن لا یؤکل. و بزر الکرنب البری یفعل مثل ذلک أیضا. و کذلک یفعل فی سائر العلل المحتاجهٔ إلی الیسیر من الجلاء.

و أما قضبان الکرنب فإنها إذا أحرقت، صار رمادها یجفف تجفیفا قویا حتی أنّ قوته تکون محرقهٔ.

فإذا خلط هذا الرماد بشحم عتیق و استعمل، نفع من أوجاع الجنبین العتیقهٔ و حلّلها. و زهر الکرنب إذا عمل منها فرزجهٔ و احتملتها المرأهٔ بعد الحبل، قتل الجنین.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۴۱۱

فی الکرنب البری

أما الکرنب البری فأکثر ما ینبت فی سواحل البحر و فی المواضع العالیهٔ، و هو شبیه بالبستانی، إلّا أنه أقل خضرهٔ منه و أمیل إلی البیاض و أکثر زغبا. و مزاجه أحرّ و أیبس من البستانی لأن سائر البقول البریهٔ أقوی فی هاتین الکیفیتین لا محالهٔ. و لذلک صار إذا أکل أو شرب، لم یسلم آکله من أذیّته لکثرهٔ بعده من مزاج بدن الإنسان. و یدل علی ذلک کثرهٔ مرارته و حرافته، لأن الکرنب البستانی و إن کان فیه مرارهٔ و حرافهٔ، فإنّ ذلک فی البری أشدّ و أقوی. و لذلک صار جلاؤه و تحلیله أکثر. و إذا شرب، کان فعله فی قتل الدیدان التی فی البدن أسرع. فإن طبخت قلوبه بماء الرمّان الحامض، لم تکن ردیئهٔ الطعم. و إن عمل من ورقه ضماد، حلّل الأورام البلغمانیهٔ.

فى الكرنب البحرى

و أما الكرنب البحرى فبعيد الشبه من الكرنب البستانى و له ورق شبيه بورق الرّاوند المدحرج.

و أصل ورقه الذى به متصل الورق بالقضبان، أحمر، و له لبن ليس بالكثير و طعمه مائل إلى الملوحة مع يسير من مرارة. و إذا أكل، أسهل البطن و فعل فى قتل الدود و حب القرع أكثر من فعل الكرنب البستانى.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۱۲

فى الكرنب البستانى المعروف بالقنبيط

و أما القنّبيط فهو أغلظ و أبطأ فى المعدة، و لذلك صار أحمد ما فيه ورقه الرقيق الغضّ النابت حول القلب، أعنى بالقلب جماره الذى فى وسطه، لأن ذلك الورق أقلّ ضررا من الجمار لغلبة المائية عليه، و قلّة حرافته و إن كان اجتناب الكرنب كلّه على الجملة أحمد، لتوليده الدم العكر الغليظ. و أفضل استعماله أن يسلق بماء و ملح و إهراق الماء الذى يسلق به عنه، و يطبخ بعد ذلك بالدجاج السمين و اللحم المجزع من حيوان سمين مع دهن لوز أو زيت انفاق و يطيّب بالكسفرة اليابسة و الفلفل و الكمون و الجوز. و الإكثار منه يضعف البصر القليل الرطوبة. و من خاصّة بزره أنه يفسد المنىّ إذا تحمّلته المرأة بعد الطهر من الطمث. و إذا شرب قبل الشراب، منع من كثرة السكر. و إذا شربه المخمور، حلّل خماره.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۱۳

فى الشلجم البرى المعروف بالبونيارس و يسمى راواين

الشلجم[۱۱۷۸] البرى شجرة كثيرة الأغصان طولها نحو من ذراع ليس لها أصل كأصل الشلجم البستانى، و عرض ورقها كعرض الإبهام و أعرض قليلا، و له ثمر فى غلف يسمّى البونيارس، إذا تفتّحت تلك الغلف، ظهر فى جوفها غلف أخر، و فى جوف الغلف الثانية بزر صغير أسود إذا كسر كان داخله أبيض و حرارته فى الدرجة الثانية و منافعه كثيرة. و خاصته واحدة لا يتجاوزها و هو النافع من الأدوية القاتلة. و قد يستعمل كثيرا فى الغمر[۱۱۷۹] و فى سائر الأدوية المنقّية للبشرة مثل الأدوية المستعملة بدقيق الترمس و دقيق الباقلّى و الكرسنة و ما شاكل ذلك. و ذكر منه ديسقوريدوس صنفا[۱۱۸۰] آخر من الشلجم[۱۱۸۱] صغير المقدار إذا أكل أصله مطبوخا، ولّد نفخا و غذّى غذاء أقلّ من غذاء الشلجم البستانى. و إذا تقدّم الإنسان بشرب بزره قبل الأدوية القتّالة، أبطل فعلها، و لذلك استعمله الأوائل فى المعجونات و الترياقات النافعة من مثل ذلك. و زعم أيضا أن هذا الصنف من الشلجم قد يستعمل بالماء و الملح و يؤكل.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۱۴

فى الفجل

الفجل أيضا على ضربين: لأن منه البرى، و منه البستانى. فاما البستانى فيسخن فى الدرجة الثالثة و يجفف فى الدرجة الثانية و يغذو غذاء أقلّ من غذاء الشلجم و حرافته. و إن كان غذاؤه مع ذلك غليظا بطىء الإنهضام مضرا[۱۱۸۲] بالمعدة و غير موافق للعينين و الأسنان و الحلق و لجميع أوجاع الأرحام.

و أما على مذهب الدواء، فإنه ملطّف منقّ مصفّ للحواس غاسل للكلى و المثانة من الفضول الغليظة العارضة فيها، مدرّ للبول، مذيب للحصى. و إذا أكل مطبوخا على سبيل الدواء، نفع من السعال العارض من الرطوبة. و إذا أكل نيئا ولّد مغصا و رياحا غليظة، و كان غير محمود للمعدة. و قد يستدلّ على كثرة رياحه و غلظه من الجشاء المتولّد عنه و قوة نتنه و بخاصة إن أكل قبل الطعام لأنه إذا قدّم

قبل الطعام، ثوّر[۱۱۸۳] الطعام برياحه، و قلبه قلبا و رقّاه صعدا و منعه من التسفّل و الهبوط إلى قعر المعدة و موضع الطبخ فتعذّر لذلک نضجه و قلّ انهضامه و بعد انحداره و كثرت رياحه و جشاؤه و هيّج القيء لأنه بتثويره يضطرّ الطباع إلى أن تصرف فعلها إلى فوق و بخاصة فيمن كانت معدته مولّدة للرياح بالطبع. و إذا أكل بعد الطعام، قلّ ما يترقّى من رياحه و جشائه إلى فوق و هبط سفلا و ليّن البطن، من قبل أنّه بثقله و كثرة رياحه يزحم الطعام و يدفعه إلى قعر المعدة و يعين على هضمه و يحدره بسرعة. و إذا انحدر الطعام عن المعدة بسرعة، قلّ الجشاء و لانت البطن و سهل نفوذ الغذاء فی العروق و قوی الهضم الثانی الكائن فی الكبد. و هذه أفضل منافع الفجل إذا أكل فی آخر الطعام، و بخاصة فيمن كانت طبيعته سريعة الإجابة و معدته بعيدة من تولّد الرياح بالطبع. و لذلک وجب على من أراد استعماله لجودة الهضم الأول و الثانی، و لتليين البطن أن يصيّره فی آخر الطعام.

و لجالينوس فی هذا فصل قال فيه: و إننی لأسمع قوما من الأطباء، و أرى كثيرا من الناس يذكرون

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۱۵

من أمر الفجل قولا- عجيبا لأنهم يزعمون أنهم إذا أكلوه نيّا بعد الطعام، انتفعوا به فی حسن الاستمراء، و يزعمون أنهم امتحنوا ذلک مرارا بطول التجربة فوجدوه صحيحا. ثم أنكر ذلک فی موضع آخر و قال:

ما علمت أنّ أحدا امتثل هذا الفعل إلّا وجد ضرره. و لعل ظانّا يظن أنّ بين قوله هذا و بين قوله الأول تناقض، فنعرّفه بطلان ذلک من قبل أن حكمه فی الابتداء إنما كان فی المعدة الصحيحة القوية الهضم، البعيدة من تولّد الرياح بالطبع، و حكمه فی هذا الموضع إنما هو فی من كان هضمه ضعيفا و معدته كثيرة التولّد للرياح دائما بالطبع، و طعامه أبدا طافيا إلى فم المعدة لأن من كانت هذه حاله و تناول الفجل فی آخر طعامه، من قبل أن الطعام إذا صار إلى معدة مولّدة للرياح بالطبع، حملته الرياح عند ابتداء الطبخ فطفا و صار إلى أعلى المعدة. فإذا وافى الفجل هناک اختلط به و صار حكمه حكم الطعام الذی يوجد بعد أكل الفجل.

و أما القضبان التی[۱۱۸۴] تخرج فی قلوب الفجل فی زمان الربيع المعروفة باللجلاج فإنها إذا أكلت مسلوقة بماء كافح[۱۱۸۵] و ملح و زيت انفاق، كان غذاؤها أكثر من غذاء الفجل الذی يؤكل نيّا لأن حرافتها تزول عنها فی الماء الذی يسلق به و إن كان غذاؤها أيضا يسيرا جدا بالطبع، و شرب ماء الفجل ألطف من الفجل و أعون على جودة الهضم، لأن جرم الفجل لغلظه و بعد انهضامه، يطول لبثه فی المعدة. و إذا طال لبثه هناک، تعفّن و عفّن ما يصادفه فيها من الطعام. و من قبل ذلک صار ورق الفجل ألطف من الفجل و أحمد غذاء لأنه أكثر مائية و أقلّ حرافة و أسرع انهضاما لما فيه من الرطوبة الفضلية المكتسبة من الماء.

و من منافع الفجل على سبيل الدواء أنه إذا أكل، نفع من الخناق العارض من أكل الفطر القتّال.

و إذا شرب ماؤه، أدرّ الطمث. و إذا خلط ماؤه بدقيق الشيلم و طلى على داء الثعلب، أنبت الشعر فيه.

و إذا طلى على النمش و على الخضرة العارضة فی الوجه، نقّاها و نفع من البثور اللّبنية. و إذا عمل منه ضماد، نفع من لسعة العقرب و الأفعى. و إذا عجن بعسل و حمل على القروح الخبيثة، نقّى وسخها. و إذا حمل على الكمودة الكائنة تحت العين، أزالها. و المختار من الفجل ما كثر مائيته و رقّ جسمه و قلّ مقداره و لم يعظم. و من خاصة الفجل النفع من اليرقان العارض عن سدد الطحال و غلظه، إذا شرب ماؤه بالسّكنجبين. و إذا عمل منه ضماد على الطحال، فتح سدده و حلّل غلظه.

و أما لحاء أصل الفجل فإنه ضار بأصحاب وجع المفاصل لحدّته و حرافته إلا أنّه إذا شرب بسكنجبين، كان أكثر تسهيلا للقيء و أوفق لأصحاب الإستسقاء من الورق و الأصل جميعا، لأنه أشدّ حرافة و أكثر تلطيفا. و لذلک صار مرقّا للبلغم و مذيبا له، و إن كان الورق و الأصل يفعلان ذلک، فإن فعلهما دون فعل اللحاء كثيرا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۱۶

فأما بزر الفجل فإنه إذا شرب بالخل، هيّج القیء و أدرّ البول و حلّل جسأ الطحال. و إذا شرب بسكنجبين عسلی، نقّى الكبد من الرطوبات الغليظة و قوّى الهضم الثانی الكائن فی الكبد. و إذا طبخ بسكنجبين و تغرغر به و هو حار، نفع من الخناق العارض من

الرطوبات الغليظة. و إذا شرب بشراب، نفع من نهش الحيّة التى تدعى فرسطس. و إذا دقّ و خلط بمثل ربعه كندس[۱۱۸۶] و عجن بخلّ ثقيف، و طلى على البهق فى الحمام، نقّاه و غسل الجلد.

فى الفجل البرى

و أما الفجل البرى فأهل رومية يسمونه أومودامين[۱۱۸۷]. و ورقه شبيه بورق الخردل البرى، و له أصل دقيق طويل، و طعمه إلى الحرافة ما هو. و لذلك صار مسخّنا ملهبا مدرا للبول. و ربما طبخ أصله و ورقه و أكل.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۱۷

فى الهليون و يسمى بالغرب الإسفزاج

الهليون حار رطب فى الدرجة الأولى، إلّا أنّه على ضروب: لأن منه البستانى، و منه البرى، و منه الصخرى. فأما البستانى فهو أعدلها و أكثرها غذاء لأنه إذا انهضم و استحكم نضجه، كان غذاؤه أكثر من غذاء سائر البقول. و لذلك صار زائدا فى المنىّ. و هو مع ذلك موافق للمعدة و مدرّ للبول.

و أما البرى فهو أكثر يبسا و جفافا من البستانى. و أما الصخرى فهو أقلّها كلها رطوبة. و لذلك صار أقواها جلاء من غير إسخان بيّن و لا تبريد ظاهر إلّا أنّه لفرط جلائه، صار مفتّحا لسدد الكبد و الكلى و مدرا للبول و نافعا من اليرقان العارض من سدد الكبد و محلّلا لأوجاع الكبد و العارضة من الرطوبة. و أصله إذا طبخ و شرب ماؤه، فعل جميع ما ذكرناه فى جرم الهليون. و بزره أيضا يفعل مثل ذلك. و إذا طبخ أصل الهليون و بزره بالشراب و شرب طبيخهما، نفعا من نهش الرتيلاء. و إذا سلق الهليون سلقة حقيقية و أكل، ليّن البطن و نفع من أوجاع الظهر العارضة من الرياح البلغمانية و حلّل أوجاع القولنج بتليينه للبطن. و إذا تمضمض بطبيخه، نفع من وجع الأسنان. و زعم بعض المحدثين أنه زائد فى الباه، و لم يذكر ذلك جالينوس و لا ديسقيريدس.

و أنا أقول: إنه، و إن فعل ذلك فإنما يفعله بزيادة فى المنى لكثرة غذائه، لا لأنه يزيد فى الإنعاظ، لأن الزيادة فى الإنعاظ يحتاج إلى كثرة الرياح، و الهليون معرّى من ذلك. و البستانى من الهليون أخصّ بالزيادة فى المنىّ من البرى و الصخرى، لأنه أرطب و أكثر غذاء. و زعم ديسقيريدس أنّ الكلاب إذا شربت طبيخ الهليون، قتلها. و زعم قوم أنّ قرون الكباش إذا قطعت و طمرت فى طين عذب، أنبتت هليونا بإذن اللّه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۱۸

فى الجزر

الجزر فى الجملة حار فى وسط الدرجة الثانية، رطب فى وسط الدرجة الأولى، و هو على ضربين:

لأن منه الريفى، و منه البرى. و الريفى أقلّ حرارة من البرى. و قد يؤكل نيا أو مطبوخا، إلّا أنه غليظ بطىء الإنهضام، يغذو غذاء أقلّ من غذاء الشلجم، و فيه حرافة يسيرة بها صار ملطّفا للفضول مدّرا للبول و الطمث جميعا. و فى أصله قوة نافخة بها يهيج الإنعاظ، و إذا أكثر منه و أدمن على أكله، ولّد دما فيه تعفّن الرداءة. و مما يدفع ضرره أنه يسلق سلقتين و يرمى ماؤه الذى يسلق به، و يطبخ بعد ذلك باللحم و الكسبرة الرطبة و البصل و الزيت الانفاق و يطيب بالخل العذب اللين و الفلفل و الكراويا. و إن لم يكن الخل لينا عذبا فتكسر حدّته بالماء و يعذب بشىء من السكّر.

و أما البرى فهو نبات له ورق شبيه بورق الشاهترج، إلّا أنّه أعرض منه قليلا و طعمه إلى المرارة ما هو و ساقه مستو له خشونة، و على رأسه إكليل شبيه بإكليل الشبتّ و زهر أبيض، و فى وسط الزهر منه شىء شبيه بشكل الفطر و لونه فرفيرى[۱۱۸۸]. و أصل هذا النبات

على غلظ الأصبع و طوله نحو من ذراع أو ذراعين و له رائحة طيّبة. و من هذا النبات تستخرج القنه. و بزره يعرف بالدوقوا. و إذا شرب، نفع من الشّوصة[۱۱۸۹] البلغمانية و من الإستسقاء و نهش الهوام، و أدرّ البول و الطمث و فتح سدد الكبد و نقّى أوراد الأرحام و أعان على الحبل. و إذا تحمّلته المرأة، أدرّ الطمث أيضا. و إذا شرب طبيخه، نقّى الصدر بالنفث و حلّل ما فى المعاء من المواد الغليظة و نفع من الأمغاص. و إذا خلط معه بزر الكرفس، قوّى فعله.

و أمّا أصله فإنه يحرّك قوة الجماع و يدرّ البول. و إذا تحمّلته المرأة، أخرج الجنين. و ورقه أذا دقّ و عجن بعسل و وضع على القروح العفنة، نقّاها. و الريفى من الجزر يفعل مثلما يفعله البرى، غير أنه أضعف فعلا فى جميع ما وصفنا خلا المعونة على الجماع، فإن الريفى أقوى على ذلک، لأن رياحه أكثر و غذاؤه أزيد. و زعم ديسقوريدوس أنّ فى بعض البلدان جزر له رائحة طيبة و فيه ما فى الأصول كلها من بعد الإنهضام إلّا أنه مدرّ للبول. و الإكثار منه يولّد دما غير محمود. و اللّه أعلم.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۱۹

فى الريباس

الريباس بارد يابس فى الدرجة الثانية، و يدلّ على ذلک حموضته و قبضه. و حموضته غير مضرسة للينها. و لقبضه صار مقويا للمعدة و دابغا لها و قاطعا للعطش و الإسهال و القيء.

القول فى البقول البرية

أما البقول البرية فإنها و إن لم تصلح لتغذية الأبدان، إلّا أنّ فيها منافع كثيرة على سبيل الدواء، و بخاصة عنب الثعلب و اللبلاب و الأفسنتين و ما شاكل ذلک. و لهذه الجهة، رأينا[۱۱۹۰] أن نذكرها فى كتابنا هذا لحاجتنا إليها فى المعونة على هضم الأغذية و تلطيف غلظها و تفتيح السدد المتولّدة عنها. و لا قوة إلا باللّه عزّ اسمه.

فى عنب الثعلب

أما عنب الثعلب فهو على ضربين: لأن منه نوعا يزرع فى البساتين و يؤكل، و نوعا[۱۱۹۱] آخر لا يؤكل أصلا. فأمّا البستانى فإن أعظم نباته دون عظم نبات البرى، إلّا أنّ أغصانه أكثر و ورقه أكبر من ورق الباذروج، و أشدّ خضرة كأنه مسنىّ[۱۱۹۲] اللون و له ثمر مستدير يكون فى[۱۱۹۳] ابتدائه أخضر و أسود، و إذا نضج صار أحمر. و أكثر الناس يعرفونه و يستعملونه فى العلل المحتاجة إلى التبريد و القبض، لأنه فى طبيعته[۱۱۹۴] يابس فى الدرجة الثانية، و أكله غير ضارّ إلّا أنّه مانع للإحتلام. و إذا أكل مسلوقا، كان نافعا من الأورام الحارة العارضة للكبد و لسائر الأعضاء الباطنة، و إن كان من الواجب أن لا يقصد العلاج به فى ابتداء حدوث الأورام، لأنّ الأورام فى ابتدائها تحتاج إلى تقويته أكثر من تلطيفه، مثل الحشيشة المعروفة بلسان الحمل، و المعروف بالبرسياندار و هى عصا الراعى، و يعرف بالشام بالشبطباط[۱۱۹۵]. و أما عنب الثعلب[۱۱۹۶]

الأغذية و الأدوية ؛ ص۴۱۹

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۲۰

فليس كذلک لأنّ تلطيفه أكثر من تقويته. و لذلک وجب ألّا يستعمل إلّا فى أواخر العلل. و يدلّ على ذلک أنه متى أتّخذ منه ضماد و حمل على الأورام الحارة فى آخر تولدها، سكّن لهبها و حلّلها. و إذا[۱۱۹۷] عمل من ورقه ضماد على المعدة، سكّن حرارتها. و إذا خلط مع السويق المعروف بالسبقون، نفع من الحمرة و من النملة. و إذا عصر ماؤه و خلط باسفيداج الرصاص و مرداسنج[۱۱۹۸] و

دهن ورد، فعل مثل ذلک. و إذا دقّ الورق مع شیء من ملح، نفع من الأورام العارضة فی أصل الآذان. و إذا ضمدت[۱۱۹۹] به رؤوس الصبیان مرات، ساعة بعد ساعة، حلّل الأورام العارضة فی أدمغتهم. و إذا قطر من مائه فی الأذن، سکّن وجعها. و إذا تحمّلت المرأة من مائه فی صوفة، منع من سیلان الرطوبات إلی الأرحام و قطع دم الطمث.

و إذا دیف فی مائه المنزوع الرغوة شیافات العین و صیّر عوضا من الماء العذب و بیاض البیض، دفع سیلان الرطوبات الحادة إلی العین.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۲۱

فی النوع البری الذی لا یؤکل أصلا

و أما عنب الثعلب البرّی فهو ثلاثة[۱۲۰۰] ضروب: لأن منه نوعا[۱۲۰۱] یعرف بالکاکنج[۱۲۰۲]، و العامة تسمیه عنب الذئب. و منه نوع ثان یدخل فی جنس ما یجلب النوم من النبات. و منه نوع ثالث یحدث عنه جنون. فأما الأول المعروف بالکاکنج فورقه شبیه بورق عنب الثعلب، إلّا أنه أوسع و أکثر استدارة و أقلّ خضرة، لأنّ لونه مائل إلی لون ورق القرع و ورق الخطمیة، و ارتفاع قضبانه من الأرض أکثر من ارتفاع عنب الثعلب البستانی. و إذا طالت قضبانه، مالت إلی أسفل. و له ثمر أحمر مستدیر داخل غلف شبیه بالمثانة.

و زعم جالینوس عن الیونانیین أنهم کانوا یستعملون منه أکالیل علی رؤوسهم، و قوة ورقه مشاکلة لقوة ورق عنب الثعلب البستانی، غیر أن ورق عنب الثعلب البستانی یؤکل و ورق هذا لا یؤکل، إلّا أنّه علی سبیل الدواء مدرّ للبول منقّ للیرقان مستفرغ للمواد المولّدة له بالبول. و لذلک صارت الأوائل تدخله فی أدویة کثیرة تصلح فی علاج الکبد و الکلی و المثانة. و قد تستخرج عصارته و تجفف و تخزن و تستعمل فی جمیع ما ذکرنا.

و أما النوع الثانی الجالب للنوم فلحاء أصله إذا شرب منه وزن مثقال بالشراب، جلب النوم.

و لذلک صار فی أکثر خصاله قریبا من الأفیون، إلّا أنّه أضعف فعلا منه کثیرا لأن برودته فی الدرجة الثانیة، و برودة الأفیون فی الدرجة الرابعة. و إذا أخذ منه بزره بقدر ما کانت له قوة علی درور البول.

فإن أخذ منه اثنتا عشرة[۱۲۰۳] حبّة عددا، أحدث لشاربه شبیها[۱۲۰۴] بالجنون، و التبس علیه عقله، و اعتقل لسانه. و علاج ذلک أنه یقیأ صاحبه و یطلق بطنه بالحقن و یسقی الشراب المجلوب من غلوطون و یسقی الأفسنتین بالشراب أیضا، و یشرب لبن الأتن و البقر و الغنم حلیبا أو سخنا.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۲۲

و أما النوع الثالث المخصوص بتولید الجنون فلیس ینتفع به شیء من العلاج إذا شرب أصلا، من قبل أنه إذا أخذ منه أربعة مثاقیل، قتل. و إذا أخذ من هذا الدواء مثقال واحد، أحدث لآخذه جنونا و سکوتا و التباس العقل و انقطاع الکلام. و إن اقتصر منه علی وزن مثقال فإنّه و إن لم یؤذ[۱۲۰۵]، لم ینتفع به أصلا. و أما استعماله من خارج، فإنه إذا عمل منه ضماد[۱۲۰۶]، أبرأ القروح الردیئة. و أنفع ما یستعمل مه لحاء أصله لأن تبریده فی وسط الدرجة الثانیة، و تجفیفه فی آخرها أو فی أول الثالثة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۲۳

فی اللبلاب

اللبلاب یقال علی ضربین: لأن منه شیء یعرف باللبلاب علی الحقیقة، و له قضبان طوال تتعلق بکل ما قرب منها من ثیاب أو غیره. و أکثر نباته فی السباخات و أمرجة الکروم، و له ورق مستطیل شبیه بورق الخلاف، إلّا أنّه أقصر منه. و أسفل الورقة منه مما یلی القضیب مرکن و لکل رکن منها ذؤابة شائلة مقدار طول الظفر و له ثمر أسود شبیه بورق الکراث مرکن بثلاثة أرکان، و هو فی غلف.

و جملة النبات يكون على ضربين: لأن منه ما يكون رطبا طريا، و منه ما يكون يابسا جافا. فما كان منه يابسا جافا، كان فيه جوهر قابض أرضى، و جوهر لطيف حريف. و ما كان منه رطبا، كان فيه مع جوهره القابض الأرضى و جوهره اللطيف الحريف، جوهر رطب مائىّ مكتسب من الماء. فإذا جفّ، فارقه ذلك الجوهر المائى، و نقّى بجوهره القابض و جوهره الملطّف فقط. و لذلك صارت له قوة مفتّحة للسدد و بخاصة سدد الكبد. و أما عصارة الطرى منه فإنها إن استعملت نيئة غير مطبوخة، كان إطلاقها للبطن أكثر و تفتيحها للسدد أقل، و نفعت منه حميات العفن ذات الأدوار و بخاصة الحمّى المعروفة بامقتمارنيوس. فإذا طبخت هذه العصارة و نزعت رغوتها و خضرتها و أرضيتها، صار إطلاقها للبطن أقلّ و تفتيحها للسدد أكثر. و إذا طبخ ورق هذا النبات بخّل أو استخرجت عصارتها بالدّق و العصر، و خلطت و عمل منها ضماد، سكّنت وجع الطحال و فتحت سدده و حلّت أوراقه. و إذا دقّ الورق و خلط بالقيروطى المعمول من الشمع الأبيض المغسول و دهن ورد، نفع من حرق النار و من التنفط العارض من الماء الحار.

و إذا خلط ماؤه بدهن ورد و قطر فى الأذن، سكّن أوجاعها المزمنة العارضة فيها. و إذا استعطّ بمائه، نفع من نتن الخياشيم و نقّى أوساخها.

و زهر هذا النبات و نواره أقوى فعلا من ورقه. و لذلك صار إذا سحق و خلط بقيروطى كانت منفعته فى حرق النار و التنفّط العارض من الماء الحار أقوى فعلا من منفعة الورق و ثمرته إذا أكلت و هى غضّة، عقلت البطن. و أما لبن هذا النبات السائل منه إذا قطع غصن من أغصانه، فإن له قوة تحرق إحراقا

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۲۴

خفيا. و لذلك صار فى ماء هذا النبات إذا شرب من غير أن يغلى، قوة[۱۲۰۷] على إطلاق البطن. و إذا غلى و نزعت رغوته، زال عنه إطلاقه للبطن و أعان على تفتيح السدد. و إذا غسل به الرأس من غير أن يغلى، قتل القمل و الصئبان و نقّى الشعر.

و من[۱۲۰۸] اللبلاب جنس آخر أغلظ ساقا و أعظم ورقا من النوع الأول له قوة حادّة تقوم مقام اليتوعات. و لذلك صار خبيثا خطرا لا يجب استعماله فى العلاجات بالشراب أصلا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۲۵

فى العليق

و أما العليق فإن ورقه مشاكل لورق الورد فى خضرته و شكله و خشونته. و له ثمر شبيه بثمر التوت فى صورته. و فى ابتدائه تكون قوته مجففة ظاهرة القبض جدا، ثم ينتقل إلى الحموضة. فإذا نضجت، مالت إلى الحلاوة. و قوة أصل هذا النبات و أغصانه و زهره و ورقه و ثمرته قوة واحدة قابضة مجففة لا خلاف بينهما إلّا فى القوة و الضعف فقط. و السبب فى ذلك قلّة المائية و كثرتها فى بعضها دون بعض. و ذلك أنه لما كان الأغلب على الورق و الأطراف الرطوبة المائية لطرائها و قربها من النبات، صار القبض فيها أقلّ لأنها مركبة من جوهر مائى و جوهر أرضى. و لذلك صارت إذا مضغت، نفعت من القلاع و سائر القروح العارضة للفم.

و أما ثمرته إذا كانت نضجة، كانت حارة باعتدال لأنها مائلة إلى الحلاوة قليلا. و لهذه الجهة صارت تؤكل و تستلذّ و إذا كانت غير نضيجة، كان الجوهر البارد الأرضى عليها أغلب، لأن العفوصة و الحموضة أظهر فيها و أقوى. و من قبل ذلك صارت تجفف تجفيفا قويا و إن كان النضيج منها و غير النضيج مجففا منشّفا للرطوبات. فإذا يبست كان تجفيفها أكثر.

و أما دهن هذا النبات فإن قوته كقوة ثمرته بعينها. و لذلك صار نافعا من الإسهال العارض من ضعف المعدة و قرح المعاء. و أما أصل هذا النبات فإن فيه مع قوته القابضة من الجوهر اللطيف مقدارا ليس باليسير. و لذلك صار مفتّتا للحصى العارضة[۱۲۰۹] فى الكلى. و زعم ديسقيريدس أن شجرة العليق إذا طبخت[۱۲۱۰] بورقها صبغت الشعر. و إذا شربت، عقلت البطن و نفعت من سيلان الرطوبات المزمنة إلى الأرحام، و من نهشة الأقرطسس[۱۲۱۱]. و إذا دقّ ورقها و عمل منه ضماد على المعدة، قوّاها و منع من سيلان

الرطوبات إليها.

و إذا مضغ، شدّ اللثة و نفع من القلاع. و إذا عمل منه ضماد على العين، نفع من النتوء العارض

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۲۶

لها. و إذا حمل على البواسير، أذبل ورمها و بخاصة الواسير التى يسيل منها الدم. و إذا حمل على الرأس، أبرأ القروح الرطبة العارضة فيه. و إذا حمل على العلّة المعروفة بالنملة، منعها أن تسعى فى البدن.

و عصارة الورق و الأغصان إذا جفّفت فى الشمس، كان فعلها أقوى من فعل الورق. و إذا نضجت ثمرة هذا النبات نضجا كاملا، كانت عصارته نافعة من أوجاع الفم. و إذا أكلت و هى غضّة قبل أن يكمل نضجها، عقلت البطن و زهرها أيضا يفعل مثل ذلك و ينبغى أن يحذر من هذا الثمر زغبها و زئبرها[۱۲۱۲] الذى يعلوها، لأنه مضر بالعروق و بخاصّة عروق الرئة. و ذكر جالينوس نوعا ثانيا من العليق يعرف بعلّيق الكلب، و زعم أنّ قوته قوة القبض و فى ورقه قبض يسير. و ما كان كذلك فمنفعته معلومة بيّنة إلّا أنه يحذر منها ما كان لثمره زغب شبيه بالقطن لأنه ينكىء قصبة الرئة و ينهكها[۱۲۱۳].

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۲۷

فى الشاهترج

لما كان فى الشّاهترج طعمان مختلفان، مرارة و قبوضة، وجب أن يكون فى مزاجه حرارة و برودة معا، و مع الطعمين جميعا وجب له التجفيف، و بخاصة و القبض عليه أغلب فى الدرجة الثالثة، و حرارته فى الدرجة الأولى، و لأن القبض على مزاجه أغلب صار مقويا للمعدة دابغا لها و للّثة جميعا، متبّها لشهوة الطعام. و ليبس مرارته صار مفتحا لسدد الكبد و مدرّا للبول و محدرا[۱۲۱۴] للمرّة المحترقة و مصفيا للدم. و قد يؤكل نيّا و مسلوقا مطيّبا بالمرىّ و الزيت، و من الناس من يطيّبه بالخل و الزيت و السذاب. فإذا أكل بالخل كانت[۱۲۱۵] تقويته للمعدة أكثر و معونته على شهوة الطعام أقوى و إطلاقه للبطن أقلّ. و إذا أكل بالمرى، كانت[۱۲۱۶] تقويته للمعدة أقل و إطلاقه للبطن أكثر. و إذا شربت[۱۲۱۷] عصارة الرطب منه نيّة غير مطبوخة، أحدرت الإحتراقات المرّية و نقّت عفونة الدم و وسخه، و نفعت من الحكّة و الجرب العارضين من الدم العفن و الصفراء المحترقة و البلغم المتعفّن. و هذه خاصّية عصارة الرطب منه. و إذا أكل مع الكبر[۱۲۱۸] المربىّ بالخل، سكن الغثى و قطع القىء العارض من البلغم. و المختار منه ما كان حديثا أخضر ظاهر المرارة.

فى الغافت

الغافت[۱۲۱۹] حار فى الدرجة الأولى، يابس فى الثانية، له لطافة و تنقية بهما صار نافعا من أوجاع الكبد و محلّلا لجسئها و مفتحا للسدد العارضة فيها و نافعا من الحميات المتقادمة و بخاصة الحمى المعروفة بالربع و حميات الصبيان. و عصارته فى جميع ما ذكرنا أقوى فعلا من نباته. و زعم بعض الأوائل أن فيه قوة على تحليل جسأ الطحال. و أما جالينوس ...[۱۲۲۰] فعله كذلك بالكبد فقط.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۲۸

فى الأفسنتين

الأفسنتين فى الجملة حار و يابس، إلّا أنّه يختلف فى ذلك فى القلّة و الكثرة، و القوة و الضعف على حسب اختلاف نوعه، و ذلك أن منه نوع مشهور معروف بالأفسنتين على الحقيقة. و منه نوع يسمّى ساريقون و هو الشّيح. و منه نوع يسمّى ساطوليقن اشتقّ له هذا الأسم من بلدته التى ينبت فيها. فأمّا الأفسنتين على الحقيقة فهو أقلّها حرارة و دونها فى اللطافة، لأن الغالب على طعمه القبض مع شىء

من مرارة و يسير من حرافة. و الغالب على طعم الإثنين الباقيين المرارة و الحرافة مع ملوحة بيّنة. و لذلك صارت حرارة الأفسنتين على الحقيقة فى الدرجة الأولى، و يبسه فى الدرجة الثالثة لأن فيه من القبض أكثر ممّا فيه من المرارة و الحرافة. و لهذه الجهة صار مقوّيا للمعدة و دابغا لها. و ليسير حرافته و مرارته، صار له جلاء معتدل به يحدر ما فى المعدة من الخلط المرى و يخرجه بالإسهال و ينقّى ما فى العروق من الفضول المرية و يحدرها بالبول. و إذا أخذ و فى المعدة أو الصدر و الرئة بلغم محتقن أو رطوبات نيّة، لم ينتفع به فى شيء منها أصلا، لأن القبض عليه أغلب.

و إذا تقدم الإنسان بشربه قبل شرب النبيذ، أدرّ البول و منع من سرعة السكر و دفع الخمار. و إذا شرب مع سياليوس[١٢٢١] أو مع السّنبل[١٢٢٢] الأقليطى، نفع من أوجاع المعدة و الأمعاء العارضة من النفخ و الرياح الغليظة. و إذا شرب من مائه المستخرج بالدقّ و العصر، أو من مائه المطبوخ به عدة أيام متوالية، نفع من عدم الشهوة للطعام و من اليرقان العارض من سدد الكبد و المرارة. و إذا شرب بالخلّ، نفع من الخناق العارض من أكل الفطر. و إذا شرب بالشراب، نفع من سمّ الدواء المعروف بالكسينا، و من سمّ الحيوان المسمّى ميغالى[١٢٢٣] و من سمّ التنّين البحرى. و إذا عجن بعسل و تحنّك به، نفع من ورم العضل الذى[١٢٢۴] على جنبتى اللسان. و إذا ديف بعسل و لطخ على الآثار البنفسجية الحادثة فى العين، نقّاها و أزال

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۲۹

غشاوة العين. و إذا جعل منه على هذا المثال الذى وصفنا فى الأذن التى يسيل منها رطوبات، جفّفها و نقّاها و نفع من الطّنين و الدوىّ. و إذا دقّ و قطّر ماؤه و خلط بمرارة عنز و قطر فى الأذن، نفع من الدوىّ و الصّفير و قوّى السمع. و إذا كبّت الأذن على بخار طبيخه، نفع من وجعها. و إذا عجن بالميبختج[١٢٢۵] و عمل منه ضماد و حمل على العين، نفع من وجعها و سكّن ضربانها[١٢٢۶]. و إذا سحق و عجن بموم و دهن الحنّاء و عمل منه ضماد على المعدة و الكبد و الخواصر، حلّل أوجاعها المزمنة. و إذا عجن بموم و دهن ورد و حمل على المعدة، قوّاها و سكّن أوجاعها و آلامها. و إذا عجن بالتين و النطرون و دقيق الشيلم و حمل على الطحال و سائر البطن، نفع المطحولين و أصحاب الاستسقاء. و إذا عجن بعسل و تحمّلته المرأة، أدرّ الطمث.

و فعل عصارته فى جميع ما ذكرنا كأنه مشاكل لفعل الأفسنتين أو أقوى قليلا. إلّا أنّ الأوائل لم تكن تستعملها لأنهم كانوا يزعمون فيها أنها كثيرا ما تغشّ بعكر الزيت لأن كثيرا[١٢٢٧] من الناس من يأخذ عكر الزيت بطبخه حتى ينعقد و يغش عصارة الأفسنتين. و زعم بعض الأوائل أن الأفسنتين إذا نثر فى الصناديق التى فيها الثياب، حفظ الثياب من السوس. و إذا سحق و ديف بزيت و مسح به البدن، منع البقّ أن يقربه. و إذا ديف فى مائه المداد و كتب به، منع الفأر من قرض الكتب و القرب منها. و قد يعمل منه شراب و يستعمل فى جميع ما وصفنا متى لم يكن ثمّ حمّى قوية و قال فيه ديسقيريدس قولا لا أدرى على أىّ سبيل قاله، و ذلك أنه زعم أنّ من الناس من يستعمل هذا الشراب و يظن أنّه يورثه صحّة، و فى هذا دليل على إنكاره لما ظنّوه به.

و قد ينقسم هذا النوع من الأفسنتين على ضربين: لأن منه الرومىّ، و منه البحرى. و الرومى أشدّ مرارة و أقوى على تفتيح سدد العروق و غيرها، و أفضل فى تلطيفه الأثفال و درور البول و الطمث. و البحرى أشدّ قبضا و أعون على تقوية المعدة و الكبد جميعا. و قد يميز بينهما بأن البحرى أصغر ورقا و أقل ارتفاعا من الأرض و أقلّ كراهة و أذكى رائحة. و الرومى أعظم ورقا و أطول ساقا و أبشع رائحة و أكثر كراهة. و زعم جالينوس أن أفضل هذا النوع من الأفسنتين ما كان نباته فى بلدة يقال لها نيطس.

و أما النوع المعروف بساريقون[١٢٢٨] أى الشيح، فإن بعض الأوائل كان يسمّيه أفسنتين بحرى و قوته متوسطة بين قوة الأفسنتين على الحقيقة و بين قوة القيصوم، لأنه أكثر إسخانا من الأفسنتين و أقلّ فى ذلك من القيصوم، من قبل أنّ الأغلب على طعمه، على ما بيّنا، الملوحة و المرارة مع شيء من حدّة. و لذلك صارت حرارته فى الدرجة الثانية و يبسه فى الثالثة. و أما القبض فهو معرّى منه و إن كان فيه منه شيء فيسير جدا غير ظاهر للحسّ. و لهذا صار مضرا بالمعدة مؤذيا لها من قبل أن كل ملوحة معرّاة من القبض و التقوية، فمن شأنها الإضرار بالمعدة. و إذا كان القبض معها، قلّ إضرارها بالمعدة. و كلما القبض عليها

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۳۰

أغلب، كانت[۱۲۲۹] منفعتها للمعدة أكثر، لأن كل طعمين يمزجا فى شيء من الأشياء، فإن الحكم لأكثرهما مقدارا.

و من منافع الشّيح على سبيل الدواء، فإن فيه لطافة و تحليل بهما يدرّ البول و الطمث و يفتح سدد الأرحام و يخرج المشيمة و الجنين. و إذا تـدخنت المرأة به، طرحت[۱۲۳۰] الولد. و إذا طبخ بشراب و شرب، نفع من السموم القاتلة. و دخنته[۱۲۳۱] تطرد الهوام. و إذا عمل منه ضماد على لسعة العقرب، نفع من سمّها. و رماده إذا خلط بدهن اللوز أو بزيت عتيق و طلى به داء الثعلب أنبت الشعر فيه. و ثمرته إذا طبخت و شرب طبيخها، نفعت من عسر البول و النّفس و الخناق و امتناع الطمث و من وجع عرق النّساء و الأرمنى أسخن و أقوى فعلا. و زعم قوم أنه يخرج الدم مع البول.

و من خاصّية الشيح فى الجملة قتل الدود المتولّد فى البطن. و لذلك صار إذا طبخ و شرب ماؤه بعسل، أخرج الدّود و الحيّات من البطن. و إذا طبخ مع الأرزّ أو العدس و شرب بعسل، فعل مثل ذلك أيضا.

و إذا عمل منه ضماد على البطن، فعل قريبا من ذلك. و إذا اعتلفته الغنم، سمّنها و أصلح لبنها.

فأما النوع الثالث من الأفسنتين المعروف بأسطونيقن، فقد بيّنا أنّ هذا الاسم اشتقّ له من بلدته التى ينبت فيها لأن أسمها ساطونيا. و قال قوم سندونيون و صورته شبيهة[۱۲۳۲] بصورة الأفسنتين، إلّا أنّه أقلّ بزرا منه. و قوته و فعله مثل قوة الشيح و فعله. و ممّا هو داخل فى هذا الجنس من النبات: القيصوم.

أما القيصوم فسمّاه قوم البلنجاشف[۱۲۳۳] و جوهره جوهر أرضى غليظ، إلّا أنّ قوة حرارته قد ألطفته كثيرا حتى صار يسخن و يجفّف فى الدرجة الثالثة لأن الإنسان إذا فكّر فى طعمه و أضافه إلى طعم الأفسنتين، تبيّن له ذلك لأنه يجد مقدار القبض فى الأفسنتين مقدارا ليس باليسير. و يجده فى القيصوم يسيرا لا مقدار له لأنه مخفى عن الحسّ جدا، حتى أن الطباع لا تشعر به لأن المرارة و الحدة قد غلبت عليه و أخفت غيرها من الطعوم. و لذلك صار إضراره بالمعدة كإضرار الشيح بها. و ممّا يدلّ على قوة حرارته أنك لو أخذت قلوبه و زهره و ورقه، فجرّدتها من قضبانها و سحقتها ثم نثرتها على جراحة طرية نقيّة من الوسخ، لوجدتها ساعة أن تباشر الجراحة تلذعها و تهيجها تهييجا يدلّ[۱۲۳۴] على منافرة الطباع لها، لقوة فعلها و صعوبته.

و مما يدل أيضا[۱۲۳۵] أن الإنسان إذا سحق منه شيئا و أنقعه فى زيت و صبّ ذلك الزيت على الرأس أو على المعدة، لوجده يسخن إسخانا قويا. و إذا مسح ذلك الزيت على بدن أصحاب النافض العارض فى

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۳۱

الحميّات الدائرة فى وقت ابتداء النافض أو قبل وقتها، خفّت النافض و قلّ تأثيرها حتى لا يشعر صاحبها بها. و إذا شرب طبيخه، كان فعله فى قتل الدود التى فى البطن أكثر من فعل الأفسنتين و مساويا لفعل الشيح. و فى هذا دليل واضح على أنّ فى القيصوم لطافة ليست باليسيرة لتلطيف الحرارة له على ما بيّنا.

و لذلك صار مفتّتا للحصى التى[۱۲۳۶] فى الكلى و نافعا من لسع العقارب و الرتيلاء. و إذا شمّ منه أكثر من المقدار، صرع. و إذا عمل منه ضماد، نفع من أوجاع الأرحام و من الأورام البلغمانية، و بخاصّية أورام الأرحام. و إذا سحق و طبخ مع دقيق الشعير، حلّل الأورام الجاسئة[۱۲۳۷].

و جميع ما ذكرنا موجود فى ورقه و زهره و قلوبه. و أما قضبانه فخشبية لا منفعة فيها أصلا. و أما رماد القيصوم فيلذع الجراحات لذعا كثيرا، لأن قوته فى الحرارة و اليبوسة أكثر من قوة رماد أصول الشبت المحرقة، و رماد القرع اليابس المحرق. و لذلك صار نافعا من داء الثعلب و مسرعا لنبات شعر اللحية العسيرة الخروج إذا طلى على الموضع ببعض الأدهان الملطّفة مثل دهن الخروج و دهن الفجل و الزيت العتيق- و فى نسخة أخرى الزيت المجلوب من سيقونيا- لأنه يفتح مسام البدن و يوسعها بلطافته و تلذيعه.

و إذا خلط بالدهن المتخذ من الإذخر و الزيت، فعل مثل ذلك أيضا. و من وقف على هذا من فعله، كان قادرا أن يستعمله فى جميع

العلل التی من هذا الجنس.

فی شجرة مریم

أما شجرة مریم[۱۲۳۸] فحارة یابسة فی الدرجة الثالثة إذا اشتمّت نفعت من الزکام العارض من البرودة و الرطوبة. و إذا اکتحل بها مع العسل، نفعت من الماء الکائن فی العین بإذن اللّه تعالی.
الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۳۲

فی الکشوت

الکشوت مرکب من مرارة و عفوصة. و الأغلب علیه العفوصة. و لذلک صارت حرارته فی الدرجة الأولی، و یبسه فی الدرجة الثانیة. و لما فیه من المرارة و یسیر الحرارة، صار ملطّفا مفتحا لسدد الکبد و الطحال و کیس المرارة و منقّیا للعروق و الأوراد من الفضول الغلیظة المرّیة. و من ذلک صار نافعا من الیرقان العارض من سدد الکبد و المرارة. و إذا شرب بسکنجبین، نفع من الحمّیات المتقادمة و بخاصة حمّیات الصبیان. و إذا شربت عصارة الرطب منه بسکنجبین، نفع من الیرقان و أدرّ البول. و لعفوصته و أرضیته صار دابغا للمعدة و مقویا لها و للکبد جمیعا، إلّا أنّ الإکثار منه یثقل المعدة بقوة قبضه. و خاصته تنقیة العروق و الأوراد من الفضول المرّیة و النفع من الحمّیات المتطاولة و بخاصة حمیات الصبیان.
فإن قال قائل: فإذا کان الکشوت یثقل المعدة لقوة قبضه، و قبضه فی الدرجة الثانیة، فلم لا کان الأفسنتین أشدّ إثقالا للمعدة، لأنّ قبضه فی الدرجة الثالثة، قلنا له: لأنّ فی الأفسنتین حدّة تزعجه و تحدره عن المعدة قبل أن یحسّ بثقله، و لذلک سلمت منه.
الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۳۳

فی الشوکة البیضاء المعروفة بالباذاورد

أصل هذه الشوکة بارد فی الدرجة الأولی و یقبض و یجفّف تجفیفا معتدلا. و لذلک صار نافعا من استطلاق البطن قاطعا لنفث الدم. و إذا عمل منه ضماد، قوّی الأعضاء علی دفع المواد المنصبّة إلیها، و بدّد الأورام الرخوة. و إذا تمضمض بمائه، نفع من وجع الأسنان و قوّی اللثة. و أمّا بزر هذه الشوکة فإنّ فیه قوة مسخنة ملطّفة، و بها صار محلّلا منقّیا نافعا لأصحاب التشنّج و الکزاز و أصحاب الحمّیات المتقادمة المتولّدة عن الرطوبة.

فی الشکاع

و أما الشکاع[۱۲۳۹] فقوته کقوة الباذاورد، إلّا أنّ یبسه و تجفیفه أقوی. و لذلک صار نافعا من وجع اللهاة و من النزف العارض للنساء، و من الأورام الحارة الحادثة فی المقعدة، و من جمیع العلل التی ینفع فیها الباذاورد. و أمّا أصله فیدمل القروح لأن فیه قوة دابغة باعتدال.
الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۳۴
فی الشوهج[۱۲۴۰] و هو المعروف بالحسک
أما الحسک فمرکب من جوهر رطب یسیر الرطوبة و جوهر یابس لیس بیسیر الیبوسة. و من الجهتین جمیعا صار باردا، إلّا أنّه یختلف علی حسب اختلاف أنواعه، لأنه یکون علی ضربین: أحدهما برّی ینبت فی البرّ و الخرابات، و الأرضیة غالبة علی جوهره، و له ورق شبیه بورق البقلة الحمقاء إلّا أنّه أرقّ قلیلا و له قضبان طوال منبسطة علی الأرض، فیها عند الورق شوک ملزّز صلب.

و الصنف الآخر تغلب علیه رطوبة ضعیفة مکتسبة من الماء لأن نباته علی الأنهار. و لذلک صار ورقه عریضا و شوکه خفیا و قضبانه طوال مرتفعة من الأرض. و طرفا ساقه الأعلی أغلظ من طرف ساقه الأسفل و علیه شیء نابت مجتمع رقیق علی رقّة الشعر شبیه بشعر السنبلة. و ثمره صلب مثل صلابة ثمرة الصنف الأول. و کلاهما یبردان و یقبضان و یمنعان من حدوث الأورام الحارة، بتقویتهما للأعضاء علی دفع المواد عنها. و لذلک صارا[۱۲۴۱] صالحین لکل موضع تنصبّ إلیه المواد. و إذا خلط أحدهما بعسل، أبرأ القلاع و العفونات العارضة فی الفم، و نفع من الأورام العارضة فی أصل اللسان و الحلق. و قد یستخرج من هذا النبات عصارة و تستعمل فی إکحال العین. و ثمرة الصنف البری خاصة إذا شربت[۱۲۴۲] رطبة، نفعت[۱۲۴۳] من الحصی المتولّد فی الکلی و المثانة. و زعم دیسقیریدس أنها مفتّتة للحصی. و زعم بعض الأوائل فی هذا النبات أن له قوة تذهب بغوائل الأدویة المذمومة، و أنّ ماء طبیخه إذا رشّ فی البیوت، قتل البراغیث.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۳۵

فی الشوکة المصریة المعروفة عند أهل مصر بالسنط

و ورقها یعرف بالقرظ و ثمرتها تعرف بخروب القرظ، و بها یدبغ[۱۲۴۴] أهل مصر الجلود، و عصارتها تعرف بالقاقیا[۱۲۴۵]، و أهل مصر یعرفونها بربّ القرظ. و الشجرة فی جملتها عظیمة لها شوک غزیر کثیر صلب شدید البیاض. و طول الشوکة مقدار عقد أو أقل قلیلا، و لها زهر أبیض. و ثمرها بخروب[۱۲۴۶] القبط مدوّر مسطوح مشاکل لحبّ الترمس الصغیر، و هو فی داخل غلف علی حکایة حب الخروب الکائن فی غلف الخروب.

و هذا الثمر یکون علی ضربین: لأنّ منه ما یکون نیّا فجّا غیر کامل النضج. و منه ما قد کمل نضجه و صار فی غایة النضج. فما کان منه نیا فجا، کان حابسا للبطن لفرط قبضه و عفوصته، لأنّ الأرضیة علیه أغلب. و ما کان منه کامل النضج، کان ملّینا للطبیعة لأن فیه حلاوة و رطوبة. فإذا یبس و جفّ و زالت عنه رطوبته و عذوبته، رجع إلی أرضیته و یبسه، و صار حابسا للبطن. و عصارة هذه الثمرة المعروفة بالقاقیا إذا کانت من ثمرة قد استحکم طبخها و کمل[۱۲۴۷] نضجها و عذوبتها کان لونه أشدّ سوادا و أکثر إشراقا، و لم تکن حابسة للبطن لأن فیها عذوبة تمنعها من ذلک.

و أما دیسقیریدس فیزعم أن عذوبتها تلک تخرجها إلی تلیین البطن. و إذا کانت هذه العصارة من رطوبة نیّة غیر کاملة النضج، کان لونها یاقوتیا یلی الحمرة قلیلا، و کان حبسها للبطن أقوی، لأن الأرضیة و العفوصة علیها أغلب. و المختار من القاقیا ما کان کذلک و کان، بإضافته إلی غیره من القاقیا، أطیب

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۳۶

رائحة. و استخراج هذه العصارة یکون بأن تؤخذ الثمرة و تدق و یستخرج ماؤها بالدّهق[۱۲۴۸] و یجفّف فی الظل، و قال قوم: فی الشمس.

و إذا سحقت هذه العصارة و غسلت بالماء العذب مرّات، أفادها ذلک برودة، و ضعف قبضها و قلّ لذعها، و صلحت فی أدویة العین. و إذا أخذت و هی جافّة یابسة من غیر أن تغسل و صیّرت فی قدر من طین و جعلت فی الأتون حتی تحترق، فعلت مثل ذلک أیضا. و لجالینوس فی هذه العصارة قول قال فیه:

و إنی لأحدس فی هذه العصارة أنّ أجزاءها غیر متساویة لأن جوهرها جوهر بارد أرضی یخالطه شیء من الجوهر المائی مع أجزاء لطیفة مائلة إلی الحرارة. فإذ غسلت، فارقتها هذه الأجزاء اللطیفة الحارة لأنها تقذف فی الماء الذی غسلت به. و لذلک صارت إذا غسلت، صار تبریدها فی الدرجة الثانیة، و تجفیفها فی أول الثانیة. و إذا لم تغسل، کان تبریدها فی الدرجة الأولی، و تجفیفها فی آخر الدرجة الثالثة. و ممّا یدلّ علی ذلک أنّ إنسانا لو أخذ منها شیئا و مسحه علی عضو صحیح، لوجدها تجفّفه و تمدّده علی المکان من

غير أن تحدث فيه من البرد إلّا مقدارا ليس بالكثير.

فقد بان ممّا قدّمنا إيضاحه أن هذه الشجرة قابضة جدا و ثمرتها الغضّ منه و أغصانها أيضا كذلك.

و من قبل ذلك صارت عصارتها نافعة[۱۲۴۹] من سيلان الرطوبات المزمنة إلى الأرحام و من النتوء العارض فيها و في المقعدة. و إذا شربت أو احتقن بها، عقلت البطن. و أما ورق هذه الشجرة، فإنه ما دام أخضر طريا، فإنّ ماءه مليّن للبطن، لأن فيه حلاوة و رطوبة. و أمّا يابسا[۱۲۵۰] فحابس للبطن لعدمه الرطوبة المكتسبة من الماء. و لذلك يصار الطريّ منه إذا دقّ و استخرج ماؤه و شرب منه مقدار نصف رطل بشيء من سكّر، ليّن البطن و أحدر ما في المعدة من الرطوبات المرّيّة و نفع من الجرب العارض من الرطوبات المتعفّنة و بخاصة إذا أدمن أخذه أسبوعا. و أما الصمغ المستخرج من هذه الشجرة فهو المعروف بالصمغ العربي. و المختار منه ما كان شكله دوديّا و لونه أبيض و أحمر صافيا صقيلا برّاقا و مستشفا يكاد البصر أن ينفذه لصفائه و مشاكلته لصفاء الزّاج[۱۲۵۱] المذاب. و بعده ما كان أبيض أو أحمر صافيا نقيّا، و إن لم ينفذه البصر. و أذمّ أنواعه ما كان شبيها بالراتينج، أعني صمغ الصنوبر. و قوة هذا الصمغ قابضة مقوّية مغرّية مليّنة لخشونة الصدر و الرئة، قامعة لحدّة الأدوية إذا خلط معها.

و رأيت صمغا يجلب من بلد الحجاز من شجرة تعرف هناك بأم غيلان يزعمون أنه الصمغ العربيّ على الحقيقة. و هو صمغ مكتنز مدوّر مكسره أحمر برّاق يكاد البصر أن ينفذه لصفائه و نقائه، إلّا أنّ غروته[۱۲۵۲] أكثر من قبضه. و لذلك صار أكثر موافقة في تليين خشونة الصدر و الرئة و خشونة العين من الصمغ

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۳۷

المستخرج من شجرة القاقيا. و الصمغ المستخرج من شجرة القاقيا أوفق في تقوية المعدة و المعاء لأن قبضه أقوى. و إذا حمّصا جميعا، حبسا البطن و نفعا من سحوج الأمعاء. و زعم ديسقيريدس أنّ شجرة القاقيا تنبت في بلدة يقال لها «قبادوقا» و بلدة يقال لها «نيطس». و ذكر عن شجرة أخرى يستخرج منها قاقيا تشبه القاقيا المصرية[۱۲۵۳] غير أنّ شجرتها أصغر و لها فم[۱۲۵۴] و لها أيضا شوك كأنه السّلي و ورقها شبيه بورق السّذاب و يبرز منها في الخريف. و في غلف مزدوجة في كل غلاف ثلاثة أقسام أو أربعة، و بزرها أصغر من العدس، و قبضها كقبض؟؟؟ إلّا أنّ فعلها أضعف قليلا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۳۸

في الأنجرة المعروفة بالقريض و أهل مصر يسمونها الحريق[۱۲۵۵]

أما الأنجرة فتسخن و تجفف باعتدال في آخر الدرجة الثانية. و لذلك صارت قوتها تلطف و تحلل و تجلو و تحرك. و من قبل ذلك صارت إذا شرب منها وزن درهمين، أطلقت الطبيعة باعتدال، و أحدرت بلغما. و ليس فعلها لذلك بأنها تفعل فعل الأدوية المسهلة القطاعة[۱۲۵۶]، لكن لما فيها من الجلاء و التحليل و التلطيف للطافة حرارتها و بعدها من الإحراق. و قد يدلّ على ذلك بما يظهر من تنميتها للصدر و الرئة من الأخلاط الغليظة من غير تلذيع. غير أنها عند ابتداء انهضامها تولّد في المعدة رياحا نافخة لا من جهة طبعها لأن من طبيعتها التحليل و التلطيف، لكن لبعد انهضامها.

و لذلك قال جالينوس أن الأنجرة غير نافعة بالفعل، لكنها نافعة بالقوة. أراد بذلك أنها لبعد انهضامها لا يظهر تأثيرها من قرب لأنها تحتاج أن تلبث حتى تفعل و يكمل هضمها قبل أن يظهر فعلها.

و لبعد انهضامها صارت مولّدة للرياح و النفخ. و لرياحها العرضية و نفخها، صارت مولّدة للرياح معينة على الإنعاظ زائدة في الجماع، و بخاصة إذا استعملت مع البصل و البيض لأنّ ذلك يفيدها زيادة في الغذاء، و زيادة الغذاء زائدة في المنيّ. و من خاصتها إسهال البلغم. و ورق الأنجرة أقلّ حرارة من بزر الأنجرة لأن حرارته في أول الدرجة الثانية أو في وسطها. و إذا طبخ كما يطبخ الكرنب و أكل، أسهل البطن. و إذا حمل على الأورام الصلبة التي في أصل الأذن، حلّلها.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۳۹

فی الحرف المعروف بحب الرشاد و أهل الحجاز یسمونه الثفاء

أمّا الحرف فیکون علی ضربین: لأن منه الأحمر، و منه الأبیض المسمّی ثاکسیفیس[۱۲۵۷]. و أجود الأحمر ما کان بابلیّا. و لقوّة أنواعه قوة مسخنة محرقة کإحراق الخردل. و لذلک صار شبیها به فی أکثر أسبابه و أموره أو فی کلّها. و یدلّ علی ذلک لذغه المعدة و إفساده لها و إضراره بعصبها، إلّا أنّ فیه قوّة ملّطفة قطّاعة مطلقة للبطن بها صار مخرجا للدود و حبّ القرع من البطن، محللا[۱۲۵۸] لأورام الطحال، منقیا[۱۲۵۹] للقوابی و الجرب المتقرّح. و الإکثار منه یحدر رطوبات بلغمانیة نیّة من المثانة و الأرحام حتی أنّ کثیرا ما یحدث تقطیر البول، و یقتل الأجنّة. و إذا عمل منه ضماد بعسل و حمل علی الطحال، فعل فیه ما یفعله إذا شرب. و إذا حمل علی القروح العفنة، نقّاها. و إذا طبخ فی الأحساء، نقّی الصدر و الرئة من الأخلاط الغلیظة، و نفع من الربو و البهق لتنقیته الفضول بقوة. و إذا شرب نفع من نهش الهوام و لسعها. و إذا دخّن به موضع[۱۲۶۰]، طرد الهوام منه. و إذا غسل بمائه الرأس، نقّاه من الأوساخ و الرطوبات اللزجة و نفع من تساقط الشعر. و إذا خلط بسویق و عجن بخل و حمل علی الأورام، حلّلها. و إذا حمل علی وجع الورک المعروف بعرق النسا، سکّن وجعه العارض من البلغم. و إذا عمل منه ضماد بماء و ملح، أنضج الأورام القلیلة الحرارة و بخاصة الدمامل. و إذا حمّص و شرب ببعض الأشربة الحابسة للبطن، منع الإسهال العارض من الرطوبة و نفع من الزّحیر و سحوج الأمعاء السفلی العارضة من البرد. و لذلک استعمله المتطبّبون محمّصا فی سفوف المقلیاثا[۱۲۶۱]. و أمّا ورق الحرف فإنه إذا کان یابسا، کانت قوته قوّة الحرف إلّا أنّه

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴۰

دونه قلیلا، و إذا کان طرّیا، کان سبب رطوبته التی فیه المکتسبة من الماء أقلّ تلذیعا من البزر کثیرا.

و لذلک أمکن أن یستعمل مع الطعام علی سبیل الأدم.

فی الحرف الأبیض المسمی ثالسفیس

و أما الحرف الأبیض فأفضله أیضا ما کان بابلیّا. و هو نبات له ورق منبسط علی الأرض مسرف الأطراف، و له قلب طویل دقیق طوله قریب من شبرین[۱۲۶۲] یخرج منه شعب کثیرة، و علی القلب کله ثمر واسع و فیه بزر أصغر من بزر الحرف، إلّا أنّ شکله مدوّر علی شکل الخلهتج[۱۲۶۳] و أکثر بیاضا[۱۲۶۴] منه إلّا أنّه لیس بساطع البیاض بل کأنه یلی إلی الصفرة و زهره إلی البیاض ما هو. و ینبت کثیرا فی الطرق و السیاجات و علی الحیطان و السطوح. و لذلک یسمیه[۱۲۶۵] أهل بیت المقدس حرف السطوح لأنه ینبت علی سطوحهم کثیرا.

و فی هذا النبات رطوبة لزجة، و لبزره حرافة و إسخان و تقطیع و تلطیف. و إذا احتقن به، أسهل دما. و إذا شرب، أدرّ الطمث و قتل الأجنّة و فجّر الدّبیلات[۱۲۶۶] الباطنة. و زعم دیسقیریدس أنه إذا شرب منه وزن أکسوثافن، أخرج مرّة صفراء بالإسهال و القیء. قال واضع الکتاب: و ما أعلم بأیّ شیء یفعل ذلک، و هو علی ما هو علیه من الحرارة و الحدّة، إلّا أن یکون یفعل ذلک بخاصیّة فیه کالسّقمونیة.

و أمّا الأکسوثافن فإنّا وجدناه فی بعض النسخ ثمانیة عشر قیراطا، و فی بعضها أوقیتین و ربع، و فی بعضها أوقیة و ربع، و فی بعضها ثمانیة عشر مثقالا. و حکی دیسقیریدس عن فراطس أنه کان یقول: أنّ من الحرف صنفا آخر یسمیه بعض الناس خردلا فارسیا، و هو نبات عریض الورق کبیر الأصل یقع فی أخلاط الحقن النافعة من عرق النّساء.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴۱

فی السعد

أما السّعد، فإنّ الذی ینتفع به منه أصله فقط، و قوته قوة مسخّنة مجفّفة لأنه مركّب من مرارة و عفوصة مع حرافة یسیرة و عطریة ظاهرة. فلمرارته و حرافته، صار مقطّعا للبول، مجففا للرطوبات، مدرّا[۱۲۶۷] للطمث و البول، و بخاصة بول المستسقین و أصحاب الحصی لأنه یحلّل الحصی و یفتّته. و لقبضه و عطریته صار مقوّیا للمعدة، نافعا من القروح العسرة الإندمال لفضل رطوبة فیه. و ذلک لتجفیفه و نشفه الرطوبات. و لذلک صار نافعا من قروح الفم و اللثة. و المختار منه ما کان کثیفا مکتنزا رزینا ذکی الرائحة، و حدته ظاهرة مثل السعد الطرسوسی و الدمشقی، و الذی یؤتی به من جزیرة یقال لها قویارس[۱۲۶۸]، لأنّ ما کان کذلک، کان مسخنا قویا علی تفتیح أفواه العروق، سریعا[۱۲۶۹] فی درور الطمث و البول و تفتیت الحصی. و إذا عمل منه ضماد، نفع من برد الأرحام و انضمام؟؟؟. و إذا شرب، نفع من سمّ العقارب غیر أنّ الإکثار منه و الإدمان علیه یجفف الدم و یفنی رطوبته حتی أنه لا یؤمن علی صاحبه أن یؤول أمره إلی الجذام.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴۲

فی القلقاس

أما القلقاس فهو أصل نبات ینبت أکثر ذلک فی أرض مصر، له ورق مستدیر واسع علی شکل الترمس، یکون قطر دائرة الورقة شبر و نصف أو أوسع من ذلک. و لکل ورقة من ورقه قضیب مفرد علی غلظ الأصبع و طوله شبران أو ثلاثة. و نبات القضیب من الأصل الذی فی الأرض، لأن لیس لهذا النبات ساق و لا ثمر، و الموضع الذی یتّصل به القضیب من الورقة منخفض قلیلا علی حکایة ورق القرع إلّا أنّ ورق القرع کثیر لعلّوه و هو أسخف و أضیق و أقلّ خضرة، و ورق القلقاس أوسع و أنعم و أشد خضرة و أقرب من ورق الموز فی خضرته و رقّة جسمه و لیانته و رونقه و نضارته.

و أما أصله فشکله شکل شبه بشکل الأترج إلّا أنّ ظاهره یلی الحمرة قریب من ظاهر النارجیل المعروف بجوز الهند و داخله أبیض کثیف مکتنز مشاکل للموز الأخضر و فی طعمه قبض یسیر مع حرافة قویة تدل علی حرارته و یبسه. فإذا سلق بالماء، زالت حرافته جملة و اکتسب، مع ما فیه من القبض الیسیر، لزوجة مغرّیة کانت فیه بالقوة، إلّا أنّ حرافته کانت تقیها و تسترها. و لذلک صار غذاؤه غلیظا بطیء الانهضام ثقیلا فی المعدة لکثافة جسمه و لزوجته، إلّا أنّه لما فیه من القبض و العفوصة، صارت فیه قوة مقوّیة للمعدة معینة علی حبس البطن إذا أخذ منه مقدار لا یثقل المعدة فتخلیه ضرورة لثقله و بعد انهضامه. و لما فیه من اللزوجة و التقویة صار نافعا من سحوج المعاء. و قشره أقوی علی حبس البطن من لحمه، لأن القبض فیه أقوی و علیه أغلب.

و زعم دیسقیریدس أن لهذا النبات زهر علی لون الورد. فإذا عقد، عقد شیئا شبیها بالحراب کأنه تفاحة الماء، و فیه باقلّی صغیر أصغر من الباقلّی الیونانی یعلو موضعه المواضع التی لیس فیها باقلّی. فمن أراد أن یزرعه، فإنما یأخذ ذلک الباقلّی و یصیّره فی کیل طبق و یلقیها فی الماء فینبت. و أما نحن فما شاهدنا[۱۲۷۰] له زهرا، بل شاهدنا هذا الباقلّی الذی ذکر لاصقا بالأصل من جمیع نواحیه فی جوف الأرض،

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴۳

لأن لیس لهذا النبات ساق أصلا علی ما بیّنا. و رأینا أصل هذا النبات أخزن فی المنازل و جاء وقت نباته، تفرّع من الباقلّی اللاصق به فروعا و أنبتت من غیر أن یظهر لها زهر و لا ثمر لکن لون الباقلّی و نفسها کلون زهر الورد، لأنها حین تبرز و تأخذ فی النبات، تخرج ما یبرز منها حسن البیاض یعلوه تورد قلیل.

و زعم دیسقیریدس عن هذا الأصل أیضا أنه قد یؤکل طریّا و یابسا. و زعم أنه قد یعمل منه دقیق یشرب. و إذا شرب دقیقه مثل

السویق أو عمل منه حسو، کان مقوّیا للمعدة، نافعا من الإسهال المرّی و سحوج المعاء. و أمّا نحن فما وجدنا له جفافا یمکن أن یکون منه سویقا، و لا رأیناه السّنة کلها إلّا رطبا مثل بصل النرجس و بصل الزعفران و ما شاکل ذلک. و زعم أنّ الشیء الأخضر الذی فی وسطه الذی طعمه مرّ إذا سحق و خلط بدهن و قطر فی الأذن، سکّن وجعها. و ما شاهدنا نحن فی وسطه هذا الشیء الذی قاله دیسقیریدس و لا وجدناه السنة کلّها إلّا کالموز الأخضر.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴۴

فی الکنجر

الکنجر[۱۲۷۱] الفاویّة[۱۲۷۲] و الکنجر البرّی هو الحرشف. أما الکنجر فالغالب علیه الحرارة و الیبوسة، إلّا أنّ حرارته أکثر من یبسه لأن حرارته فی آخر الدرجة الثانیة أو داخلة فی الدرجة الثالثة، و یبسه فی وسط الدرجة الثانیة. و جرمه غلیظ کثیف بطیء الانهضام یولّد دما یقرب من المرّة السوداء الحرّیفة. و من خاصة جوهره أنه إذا طبخ بشراب و شرب طبیخه، عقل البطن و أحدر بولا کثیرا منتنا. و لذلک صار یذهب بنتن رائحة الإبطین و نتن سائر البدن لأنه یخرج مع العرق من البدن ما کان من هذا الجنس من الأخلاط. و هذا الفعل منه یقع لجملة جوهره بخاصّیته لا- بکیفیاته أعنی لا- بحرارته و یبوسته، لأنّ من الحار الیابس ما لا- یفعل ذلک. و زعم دیسقیریدس أن المحموم إذا شرب ماءه، عقل[۱۲۷۳] بطنه. و قد یستخرج من هذا النبات صمغة إذا شرب منها وزن مثقال بشراب العسل، هیّجت القیء. و زعم بعض المحدثین أن هذا النبات یفعل فی زیادة المنیّ ما یفعله الهلیون.

فی الباذنجان

حار یابس فی آخر الدرجة الثانیة، و یدلّ علی ذلک مرارته و حرافته و تلذیعه اللسان و الشفتین. و لما کان الأغلب علی الدم المتولّد عنه الحدّة و الحرافة، صار قابلا للاحتراق بسرعة. و لذلک یستحیل من قرب و ینتقل إلی المرّة السوداء الحرّیفة. و هذه خاصّته اللازمة له. و من قبل ذلک صار مفسدا للّون مسودّا

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴۵

للبشرة و مولّدا للکلف و مورثا[۱۲۷۴] للداء المعروف بالسرطان و الداء المعروف بداء الفیل و الأورام الجاسئة الصلبة و للسدد. و أحمد ما یتخذ منه أن یشقّق و یحشی جوفه ملحا و یترک طویلا فی جوف الماء ماء حار ثم یصب عنه ذلک الماء و یعاد إلی ماء ثان، و یفعل ذلک به مرّات حتی یصفو ماؤه و یذهب أکثر سواده ثم یسلق و ینزع من مائه الذی یسلق به و یغسل و یطبخ بلحم الجدی و الدجاج و الحملان. فإذا أراد مرید استعماله بغیر لحم، طیّبه بعد سلقه و غسله بخل و مرّی و دهن لوز و دهن سیرج، و استعمله. و أحمد الباذنجان ما کان صغیرا حدیثا ممّا قد زرع فی سنته تلک، و کان قلیل المرارة أو سلیما منها أصلا إن أمن ذلک. و أحمد ما یؤکل لبّه المقشر من قشره و یمصّ بعده الرمان المزّ أو یشرب ماء الرمانین.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴۶

فی الکمأة

و لما کانت الکمأة تقبل کل الطعوم المخالطة لها، دلّ ذلک علی أنه لا طعم لها، کما أنّ کل ما قبل الألوان لا لون له. و لما کانت الکمأة کذلک، وجب أن تکون طبیعتها طبیعة القرع فی الرطوبة غیر أنها أکثر بردا و أقلّ رطوبة، لأنّ الغالب علی جوهرها الأرضیّة مع یسیر من لطافة. و یدلّ علی لطافتها خفّة جسمها و قلّة رزانتها، لأن قلّة الرزانة دلیل علی اللطافة و قلّة الرطوبة. و من قبل ذلک صار الدم المتولّد عنها أغلظ من المعتدل قلیلا، إلّا أنّه لیس بالردیء، و إن کان الإکثار منها یولّد سددا. و لذلک وجب أن تستعمل الحیلة فیما

یلطّف غلظها و یعین علی هضمها. و الوصول إلی ذلک أن لا تستعمل دون أن تقشر و تثقب بخلال لیصل الماء و الطبخ إلی باطنها. و تسلق بالماء و الملح و شیء من سذاب سلقا بلیغا، ثم ینحّی عنها الماء الذی سلقت به و تطیب بالمرّی و الزیت و الصعتر و الفلفل، أو تؤکل بملح و صعتر و فلفل و یشرب علیها نبیذ صرف أو ممزوج[۱۲۷۵] علی حسب مزاج المستعمل لها، لأنه إن عاقها عائق عن الإنهضام فی المعدة، تولّد عنها دم یقرب من البلغم الغلیظ اللزج، و أورثت المدمن علیها وجعا[۱۲۷۶] فی المعدة و الأمعاء. و أکثر ذلک یؤول أمر صاحبها إلی القولنج أو السکتة. و هذه خاصتها إذا بعد انهضامها و لم یقبل النضج. و کذلک وجب علی من کان مزاجه باردا أن[۱۲۷۷] یستعمل بعقبها الزنجبیل الیابس و المربّی و جوارشن الکمّون و جوارشن الثلاث فلافل و تریاق الفاروق[۱۲۷۸] و ما شاکل ذلک.

و أما الیابسة منها فهی أغلظ و أبطأ انهضاما فی المعدة، و لذلک صار الأفضل أن تنقع فی الماء یوما و لیلة أو تدفن فی طین عذب مبلول لتکتسب من ذلک رطوبة فیسهل بها انهضامها و تقلّ غائلتها. و زعم

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴۷

الکندیّ[۱۲۷۹] أنّ من الکمأة شیئا ینبت فی المواضع التی ینبت فیها الفطر الردیء. و ما کان منها کذلک، کان أکثر بردا و رطوبة و مخصوصا بتولّد البلغم الکثیر الغلیظ، و مهیجا لعسر البول و القولنج و السکتة و الفالج و الذبحة القاتلة لاکتسابه ذلک من مجاورته الفطر، لما فی الفطر من الخاصیّة فی إحداث الذّبح. و إذا أکلت نیّة، قتلت.

علاج ذلک أن یشرب ماء طبیخ عود الشبث مع سمن البقر أو دهن الخلّ، و یشرب أیضا من رماد عود الکرم مثقالان[۱۲۸۰] یذاب بسکنجبین و ماء حار، و یشرب و یتقیأ جیدا حتی یخرج غلظ الکمأة من جوفه.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴۸

فی الفطر

أما الفطر فبارد رطب فی الدرجة الثالثة، و یدلّ علی ذلک لیانة جسمه و رخاوته و تفاهة طعمه و قبوله للطعوم کلّها بالسواء، إلّا أنّه علی ضربین: لأنّ منه ما یکون قتّالا، و منه ما لیس بقتّال. و الذی لیس بقتّال فإنه، و إن کان أقلّ خطرا، فإن فیه رطوبة غلیظة لزجة بعیدة الانحلال و الانقیاد لفعل الطبع، بها صار مذموما أیضا قریبا[۱۲۸۱] من الخضرة، لأن الخلط المتولد عنه إذا نضج و کمل إنهضامه، کان أغلظ من الخلط المتولد عن الکمأة التی لم یستحکم هضمها، لأنه أغلظ و أکثر لزوجة و أبعد من قبول الاستمراء.

و من قبل ذلک صار اجتنابه فی الجملة أفضل. و الأصلح لمن أراد استعماله و احتمال ضرره أن یسلقه بماء قد جعل فیه کمّثری طریّ أو یابس و فودنج جبلی أو برّی، و یرمی بمائه الذی سلقه به، و یطبخه بماء ثان و یطیّبه ببعض الأبازیر الحارة الحرّیفة الملطّفة للغلاظ مثل الفودنج و الصعتر و الفلفل و الزنجبیل، و یشرب بعده نبیذا صرفا أو مصرّفا[۱۲۸۲] أو سکنجبینا ساذجا أو سکنجبینا عنصلیا علی حسب طبیعة المستعمل[۱۲۸۳] لذلک فی حرارة مزاجه و جفافه، أو برودته و رطوبته. و من کان مزاجه باردا فلا بأس أن یستعمل، بعد أکله، الزنجبیل المربّی و جوارشن الکمّون و جوارشن الفلافل و تریاق الفاروق، و إن کان من الواجب أن یتوقّی الإکثار منه أصلا.

و أحدّه قبل استحکام نضجه علی ما وصفنا یولّد أحد أمرین[۱۲۸۴]: إمّا أن یلیّن خمل المعدة بلزوجته و إزلاقه و یحدث العلّة المعروفة بالهیضة، فیکون أسلم له و أبعد من أذیته. و إمّا أن یبطئ انهضامه و یعسر انحداره، فیثقل علی المعدة و یضغط فمها المعروف بالفؤاد الأصغر، فیحدث غشیا و عسر نفس و عرقا باردا. و إذا صار المرء إلی مثل هذا فبکدّ ما یبرأ إلّا أن یستعمل القیء بالأشیاء الملطفة للفضول الغلیظة

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۴۹

مثل النطرون و الفودنج الجبلیّ و الزوفا و الاسکنجبین الساذج و الماء الحار. و إذا کان المزاج باردا رطبا، فیکون الاسکنجبین

عنصـلانيا لأن ذلك ربّما قيّا فطرا قد استحال و صار خلطا بلغميّا باردا شديد الغلظ و خلص صاحبه، و ربّما لم يتقيّأ و هلك و إن أخذ من الفطر مقدارا يسيرا على ما وصفنا من التدبير و إحكام النضج ثم جاد هضمه فى المعدة حسنا، غذّى غذاء كثيرا و إن كان بطيئا مما ينحل لغلظه و لزوجته.

و لذلك صار أكثر ما يخرج مع البراز صحيحا.

فأمّا الفطر القتّال فإنّ فعله و تأثيره يكون على ضـروب: لأنه منه ما يقتل بإفراط برودته و رطوبته إذا صار إلى الدرجة الرابعة من البرودة و الرطوبة. و منه ما يقتل بإفراط لزوجته و سدّه للمسام و منعه من التحليل. و منه ما يقتل بكيفية فيه اكتسبها من المواضع التى ينبت فيها مثل ما ينبت منه بالمجاورة لحديـد صـدىء أو لخرق قـد تعفّنت فأفادته كيفيّة مذمومـة سـريعة القبول للعفونة و الفساد. و منه ما ينبت بالقرب من أجحرة بعض الهوام فيستفيد منها كيفية سـمّية. و منه ما ينبت بالقرب من أشـجار لها خاصـية مزيد فى لزوجته و غلظه مثل أشجار الزيتون و ما شاكلها من الأشجار الدهنية الدسمة العديمة التقطيع و التلطيف.

و قـد يسـتدلّ على معرفة الفطر المذموم الخبيث من جهتين: إحداهما ما تجده على وجهه من الرطوبة الغليظة اللزجة. و الثانية أنك إذا قطعته و وضـعته فى موضع، تعفّن و فسـد بسـرعة. و ممّا يدفع ضـرره أكل الكمثرى و شـرب النطرون بالدهن، أو بشـرب الرما بالخلّ و الملح، أو يلعق خرء الديوك و الدجاج معجونا بعسل و خل، أو بشرب طبيخ الفودنج و الزّوفا و الصعتر.

فى الفوشية و الجبلجان و الشيح

هذه فى جملتها باردة رطبة فى الدرجة الأولى، و هى جنس من الفطر إلّا أنها إذا انهضمت[۱۲۸۵] لم يكن كيموسها بالمذموم كالفطر.

و من الفوشية ببلد الشام شىء كثير، إلّا أنّ الخراسانى أكثر منه و أجود غذاء.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۵۰

فى الفقار[۱۲۸۶] المعروف بالكبر و يسمى الآصف[۱۲۸۷]

أمّا اسم هذا النبات فيضم ثلاثة أشياء: أصل الفقار، و ورقه، و ثمرته. و هى فى جملتها تتفق فى مزاج واحد و درجة واحدة من الحرارة و اليبوسـة، أعنى الدرجة الثانية، لأنها مركّبة من طعوم ثلاثة: من مرارة و حرافة و عفوصة. و المرارة و الحرافة عليها أغلب، و العفوصـة فيها أقلّ و أخفى. و لـذلك صارت محلّلة قطّاعة منقّية[۱۲۸۸] للرطوبات الزائـدة فى المعدة، مفتحة لسدد الكبد محلّلة لجسأ الطحال و غلظه، مدرّة للبول و الطمث.

و لما قـدّمناه من فعلها، صار أكثر استعمالنا لها على مـذهب الـدواء، لا على مذهب الغذاء، لأن الغذاء المتولّد عنها مذموم غير محمود من قبـل أنها ما دامت طريّـة و فيها بعـد الرطوبـة المكتسـبة من الماء، فالـدم المتولـد عنها حار مؤذ لحـدّة الرطوبـة العرضـيّة التى فيها و حرافتهـا و رقتهـا. فـإذا صـلبت و عصت و زالت[۱۲۸۹] عنهـا الرطوبـة العرضـية و رجعت إلى طبيعتهـا و مزاجهـا، صارت[۱۲۹۰] أشد لحرافتهـا، و اختصّت بتولّـد المرار الأسود الحرّيـف لأـن جوهرهـا قـد يبس و صـار من طبيعـة الخشب فى اليبس من غير أن تزول عنه حرافته و حدّته.

و لهذه الأسـباب القوية، صارت مذمومة رديئة لعصب المعدة لتلذيعها له بحرافتها، و لأنّ ما فيها من يسير القبض لا يفى بقوة حرافتها و مرارتها.

و لهـذه الجهـة صار من الواجب أن لا تؤكل دون أن تسلق بالماء العـذب سـلقا بليغا، و يرمى بمائها الـذى سـلقت به ليزول عنها أكثر حـدّتها و حرافتها و تظهر عفوصـتها، ثم تؤكل بالخلّ أو بالمرىّ و الزيت و السذاب، أو تؤكل إما مطبوخة و مقليّة. و كيف (ما) أكلت فيجب أن لا تعرّى من الكسبرة لأنها

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۵۱

مخصوصة بدفع ضررها. و قد يتخذ ورقها و قضبانها بالخل أو بالملح و تؤكل. و ما كان منها متخذا بالخل، كان دابغا للمعدة و مقويّا لها و منبها لشهوة الطعام، إلّا أنّه معطّش لا لحرافته، لكن ليبسه و تجفيفه. و ما كان منها متخذا بالملح، كان أقلّ لغذائه و أقوى على إحراقه الدم، و الزيادة فى العطش، و الإضرار بالمعدة، و إفساد شهوة الطعام، و إطلاق البطن، و توليد المرار الأسود الحرّيف، و ذلك لحدّته و حرافته و إفراط يبسه. و لذلك وجب ألّا يؤكل إلّا بعد أن يغسل من ملحه جيدا حتى يعذب و يؤكل بالخل و الزيت الإنفاق، و إما الكسبرة الرطبة المنزوعة[۱۲۹۱] الرغوة. و أحرى (أن) يؤكل مطبوخا فهو أنفع للمعدة و أحسن غذاء ممّا يؤكل مملّحا، لأنّ رطوبة الماء و ليانة دسم اللحم تزيلان ضرر حرافته و حدّته، و لا سيّما إذا سلق بدءا و أخرج عن مائه الذى سلق به و طبخ بماء ثان.

و أقوى ما فى هذا النبات على سبيل الدواء، اللحاء الذى على الأصل، و بعده الثمر و الحبّ، و بعدهما الورق و الزهر. و من قبل قوة اللحاء الذى على الأصل، صار من أنفع الأدوية لجسأ الطحال و تحليل غلظه، و بخاصة إذا دقّ و شرب بخلّ و عسل ممزوجين أو بخلّ وحده أو بالسكنجبين و ما شاكله، لأنّه يقطع الأخلاط الغليظة اللزجة و يخرجها بالبول و الغائط. و كثيرا ما يخرج مع الغلظ شيئا دمّيا من جنس الإحتراق، فيكون ذلك سببا وكيدا لتحليل جسأ الطحال و تسكين أوجاعه و تخفيف أمره من قرب.

و ربما كان ذلك على المكان، و لذلك صار قويا على درور الطمث. و إذا شرب بعسل و ماء حار، نفع من أوجاع النقرس و الوهن العارض للأوراك من انصباب المواد الغليظة إليها. و إذا طبخ بشراب و تغرغر به أو مضغ مضغا، حلّل بلغما كثيرا و أخرجه بالبصاق و نفع من الهتك لرأس العضلة الخارجة من وسط الدماغ. و إذا طبخ بشراب أو بخلّ و تمضمض به، نفع من وجع الأسنان. و إذا مضغ أيضا، فعل مثل ذلك. و إذا أخذ و هو طرىّ و مضغ بالسنّ الوجع، سكّن ألمه. و إذا سحق و هو يابس و عجن بخلّ ثقيف و حمل على البهق، نقّاه.

و ثمر هذا النبات يفعل قريبا ممّا يفعله لحاء الأصل. و الورق يفعل قريبا مما يفعله الثمر. و إذا شرب من ثمره كل يوم وزن درهمين و أدمن على ذلك ثلاثين يوما، حلّل ورم الطحال بالبول و النّجو[۱۲۹۲]، و أخرج مع الإسهال فضولا[۱۲۹۳] دمّية من جنس الإحترق. و إذا خلط مع الكندر و عجن بخلّ و حمل على الطحال، حلّل ورمه و أضمره. و إذا أخذت[۱۲۹۴] قضبانه و ورقه و دقّت و استعملت وحدها أو مع الأدوية المحلّلة، حلّلت الخنازير و غلظ الأورام الصلبة، لأنّ فيها قوّة ممّا ذكرناه فى اللحاء و الثمر من الجلاء و التقطيع.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۵۲

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: و إنى لأعلم أنى فى بعض الأوقات حلّلت صلابة داء الخنازير[۱۲۹۵] فى أيام يسيرة بورق الكبر فقط. و ربما خلطت معه فى بعض الأوقات بعض الأشياء التى يمكن فيها أن تكسر حدّة حرافته إذا كان الورم ملتهبا. و إذا كان فى الورق من القوّة ما يفعل هذا الفعل فليس بعجب أن تكون عصارته تقتل الدّود الذى فى البطن و الدود الذى فى الأذنين، و بخاصة ورق الكبر النابت فى البلدان القوية الحرارة بالطبع مثل الكبر النابت[۱۲۹۶] على بحر القلزم لأنه حرّيف جدا منفّط للفم و اللّثة، حتى أنه كثيرا ما[۱۲۹۷] تتغيّر منه الأسنان. و لذلك صار هذا الجنس من الكبر لا يصلح فى شىء من الطعوم أصلا.

و من قبل ذلك أجمعت الأوائل أنّ زيادة حدّة الكبر و نقصانها و اختلاف أفعالها فى القوّة و الضّعف على حسب المواضع التى ينبت فيها، و ذلك أنّ منه ما ينبت فى البلدان الباردة الرطبة مثل البلدان الكثيرة المروج و الآجام و ما شاكل ذلك. و منه ما ينبت فى البلدان الحارة اليابسة مثل البلدان الجبلية و المواضع الصخرية.

فما كان منه نابتا فى الجبال و المواضع الصخرية اليابسة، كان أشدّ حرافة و أقرب من الدواء و أبعد من الغذاء و أسرع انقلابا إلى المرار و أخصّ بالإضرار بالمعدة، إلّا أنّه أوفق لتفتيح السدد و تقطيع الفضول الغليظة.

و ما كان منه نابتا فى المروج و الآجام و المواضع الباردة الرطبة كان أقلّ حرافة و أقرب من الغذاء إلّا أنّه (أخصّ) بتوليد الرياح و النفخ و أضعف فى تفتيح السدد و تنقية الفضول الغليظة. و لهذه[۱۲۹۸] الجهة صار الأفضل أن يجتنب هذا النوع من كان قصده تنقية الفضول و تلطيفها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۵۳

فى البصل و الثوم و الكراث

أمّا البصل و الثوم فأكثر ما يؤكل منهما أصولهما، و قلّ ما يؤكل منهما أوراقهما و قضبانهما إلّا أن تكون طريّة رطبة. و قوّة الثلاثة الأنواع، أعنى البصل و الثوم و الكراث، قويّة شديدة الحدّة و الحرافة من قبل أنها مركّبة من جوهر حادّ حرّيف يخالطه جوهر غليظ أرضى و جوهر رطب مائى و جوهر لطيف هوائى، و قد تمتاز هذه الجواهر بعضها من بعض عند ذوقها و عصرها و استخراج مائيتها و رطوبتها، لأنّا نجد الجوهر الرطب المائى و الجوهر اللطيف الهوائى يميزان و يخرجان فى الرطوبة و يبقى فى الثفل الذى هو الجوهر الغليظ الأرضى فيه حرافة و حدّة. و بيان ذلك أنّ إنسانا لو أخذ أحدها فدقّه و عصره و تركه وقتا حتى يرسب كدره ثم روّقه و صفّاه لوجد الثفل غليظا أرضيا شديد الحدّة و الحرافة، و وجد الرطوبة مائية سيّالة فيها حرارة لطيفة هوائية، إلّا أن بين كل واحد من هذه الأنواع الثلاثة، أعنى البصل و الثوم و الكراث و بين الآخر، فرقا بيّنا من قبل أنّ البصل يسخّن فى أول الدرجة الرابعة و يرطب فى وسط الدرجة الثالثة. و الثوم يسخن و يجفف فى الرابعة. و الكراث يسخن فى الدرجة الثالثة و يجفف فى الثانية. و لذلك صار البصل إذا استعمل بجملة أجزائه، ولّد فى المعدة، بفضل حدّته و زيادة رطوبته، أخلاطا رديئة مذمومة معطّشة مهيّجة للغثى و الرياح النافخة مورثة لخبث النفس و الصداع و الهوس لكثرة ما يترقّى من بخاره الردىء المذموم إلى الرأس. و من قبل ذلك صار الإكثار منه مهيجا لاختلاط العقل و فساد الذهن، و مولّدا لأحلام رديئة الماناخوليا[۱۲۹۹]، و بخاصة إذا استعمل بعقب الأمراض. و إذا أخذ منه بقدر على سبيل الدواء فى أوقاته و بحسب الحاجة إليه، كان منه دواء مسخنا ملطفا للفضول الغليظة، و مقطّعا للأخلاط اللزجة، و مفتّحا لأفواه العروق، و مدرّا[۱۳۰۰] للبول و الطمث، و مسكّنا للجشاء الحامض، و مفتّقا لشهوة الطعام، و مخلخلا لسطح البدن، و محللا للبخارات منه، و جالبا للعرق، و ملطّفا للبطن، و زائدا فى المنىّ

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۵۴

بزيادة رطوبته، و مقويا للإنعاظ بكثرة رياحه، و منبّها لشهوة الجماع بقوة حرارته. إلّا أنّ ما يتولّد منه من الغذاء ردىء جدا، و إن كان لا غذاء له إذا كان نيّا، فإذا سلق بالماء مرتين أو ثلاث، و رمى ماؤه الذى سلق به، زال عنه أكثر حرافته و بقى فيه بقية من التلطيف، و غذّى غذاء يسيرا ليس بالردىء، و صار دروره للبول أكثر. و إذا اكتحل بمائه مع العسل، جلا غشاوة البصر العارضة من الرطوبة الغليظة و زاد فى حدّة النظر و نفع من نزول الماء فى العين. و إذا خلط بمثله من التوتياء المسحوقة، سكّن حدّة العين. و إذا تحنّك به، نفع من الخناق العارض من الرطوبة. و إذا استعطّ[۱۳۰۱] بمائه، نقّى الرطوبة الغليظة من الدماغ. و إذا عمل من مائه ضماد مع ملح و سذاب و عسل، نفع من عضّة الكلب الكلب. و إذا خلط ماؤه بخل و طلى على البهق و الكلف فى الشمس، نفع منها. و إذا خلط بملح و وضع على الثآليل[۱۳۰۲] التى يقال لها أبثير، قلعها. و إذا دلك جرمه على داء الثعلب، كان تهييجه لخروج الشعر أسرع من تهييج زبد البحر له إذا طلى على الموضع. و إذا قطر من مائه فى الأذن، نفع من الثقل و الطّنين العارضين للسمع، و نقّى المدّة من الأذن، و نفع من الماء إذا وقع فيها.

و إذا قشر البصل و أخذ قلبه و غمس فى زيت و تحمّله الإنسان فى المقعدة، فتح أفواه عروق البواسير و أبرز الدم منها. و ما كان من البصل حرافته أقلّ و رطوبته أغزر كان توليده[۱۳۰۳] للرياح أكثر. و ما كان منه حرافته أشدّ و رطوبته أقلّ مثل البصل المعروف بالطرخبيان، كان توليده للرياح أضعف. و البصل المستطيل أقلّ حرافة من المستدير لأنه أغزر رطوبة، و لذلك سال و استطال. و الأبيض من البصل أقلّ حرافة من الأحمر. و الرطب أقلّ حرافة من اليابس لما فيه من الرطوبة المكتسبة من الماء. و المطبوخ أقل حرافة من النىّ. و المتخذ بالملح و الخل أقلّ حرافة من النىّ أيضا، و إن كان المطبوخ أفضل من المتخذ بالخل و الملح كثيرا، و لا سيّما إذا سلق و رمى ماؤه و طبخ بماء ثان.

و البصل العسقلانى أكثر نفخا و رياحا لأنه أكثر رطوبة و أقل حرافة، و لذلک صار مطلقا للبطن مولدا للدود فى المعاء. و لهذه الجهة صار غير محمود لمن عرض له شيء من الغثى. و من أراد أن يدفع ضرر البصل النىّ، فليسلقه بالخل مرّات، و يأكله بالجوز المشوى و الجبن المقلى بالزيت. و أكل الجبن المشوى يزيل رائحة البصل. و إذا قلى الجبن بالزيت و السمن و مضغ مع جبن مشوى كان أفعل له فى ذهاب رائحة البصل الّتى فى الأسفار و المواضع المختلفة المياه لدفع ضرر المياه.

و من البصل نوع يسمّى بالفارسية طرخيان يزعمون أنه بصل ملقّح بثوم، و لذلک صار له حرافة الثوم و يبسه و رطوبة البصل و ليانته. و من قبل ذلک صار أقلّ أنواع البصل رياحا و أقواها على تقطيع الرطوبات الغليظة اللزجة و أنفع من سمّ العقارب و الحيّات.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۵۵

فى البصل البرى المعروف بالعنصلان

و يسمّى الأشقيل، و يسمّى أيضا بصل الفأر، لأنّ الفأر إذا أكلته قتلها، لا لأنه يقتل الفأر. أما العنصلان[۱۳۰۴] فهو على ضربين: لأن منه الأبيض، و منه الأحمر. و الأبيض منها أخصّ بالنفع من الاستسقاء لأن فيه قوة حادة محرقة مقطّعة تقطيعا بليغا من غير إسخان قوى لأن إسخانه فى الدرجة الثانية. و لذلک صار ملطفا ملیّنا للبطن مدّرا[۱۳۰۵] للبول منقّيا لما فى الصدر و الرئة من الرطوبات الغليظة اللزجة. و لهذه الجهة صار نافعا من البهق و الربو و التحشرج و السعال العارض من الرطوبة الغليظة اللزجة، و من الاستسقاء و اليرقان الكائن عن السدد المتولدة عن المواد الغليظة و إن كان من الواجب أن يحذره من كان فى صدره و رئته أو فى معائه شيء من قرح لأنه يلذعها بحدّته و يؤذيها. و يدلّ على ذلک أنه إذا دلک به ظاهر البدن أحدث فى الجلد حكّة شديدة و ورّمه، و بخاصة إذا فعل به ذلک فى الحمّام. و لذلک صار متى أكل أحدث غثيا و قيئا شديدين بتلذيعه لعصب المعدة. و إذا أكثر منه، قتل. و علاجه أن يقيّأ صاحبه و يطعم السفرجل و حبّ الآس و الكمثرى، و يسقى عصير العوسج، و يدهن البدن بالبان. و من خاصته أنه يقتل الفأر.

و قد يستعمل على ضروب من الصنعة. فتختلف أفعاله على حسب اختلاف صنعته. و ذلک أنّ منه ما يدّق و يعصر ماؤه، و منه ما يقطع و يجفّف و يستعمل، و منه ما يشوى أو يسلق و يستعمل. فأما عصيره فإنه إذا خلط مع مثل وزنه مرة أو مرتين عسلا منزوع الرغوة، و طبخ و عمل منه لعوق، نفع من الربو و البهر[۱۳۰۶] و التحشرج العارض من الرطوبات الغليظة اللزجة. و إذا دقّ و عمل منه مرهم بزيت انفاق و راتينج، نفع من شقاق الرجلين، و إذا طبخ بخلّ و عمل منه ضماد، نفع من لسع الأفاعى.

و أما الشتوى فإنه يدخل فى كثير من المعجونات المنقية للأخلاط الغليظة مثل اللوغاذيا و ما شاكله.

و يدخل أيضا فى الأشربة المتقيّة الموافقة لإصلاح المعدة مثل السكنجبين و غيره، و إذا أخذ منه مشويا مجففا وزن ثلاثة أوتولوسات و دقّ و عجن بعسل و عمل منه لعوق، كان صالحا للذين يشكون معدهم و يذكرون أن طعامهم يطفو منها، و أسهل بلغما غليظا لزجا و أعان على درور البول، و نفع من المغص و الربو و التحشرج و من اليرقان العارضة من سدد الكبد المتولّدة عن الرطوبات الغليظة. و إذا أكل مسلوقا، فعل

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۵۶

مثل ذلک أيضا. و إذا شوى و دقّ و حمل على الثآليل[۱۳۰۷] التى يقال لها «أفروخودش»[۱۳۰۸] و على الشقاق العارض من البرد كان[۱۳۰۹] نافعا (منهما).

و بزره إذا دقّ و جعل فى تينة يابسة و خلط بالعسل و أكل، ليّن البطن. و إذا علّق الأشقيل على دكّان، كان بادزهرا[۱۳۱۰] للهوام. و المجفّف منه من غير أن يشوى يستعمل بالخل و الشراب و الزيت.

و المختار من الأشقيل ما كان لونه مائلا إلى البياض، و مقداره معتدل متوسط بين اللطافة و العظم. و نباته فى المواضع الجافة الصلبة القليلة الرطوبة السليمة من العفونة. و ينبغى أن يحذر منه البصلة الواحدة المنفردة النابتة فى أرض وحدها. و لا يستعمل منه إلا ما كان

حوله بصل کثیر من جنسه نابتا، لأن المفردة منه خبیثة قاتلة.

فی کیفیة شی الأشقیل

ینبغی لمن أراد أن یشوی الأشـقیل أن یأخـذ البصـلة و یقشـر قشـرها الأـعلی الیـابس و یقطع الأصـل و ینقیه، و یلطخهـا عجینـا أو طینا حرّا[۱۳۱۱] عذبا، إمّا أحمر و إمّا أسود، و یکون ثخن العجین و الطین علیه ثخن الأصبع، و یدخلها فی فرن أو یترکها فی تنّور قد و قد بجمر من اللیل إلی الصبح، و یذرها حتی یشتوی العجین و یکمل نضجه و یحمّر لونه، ثم یخرجها من النار و یذرها حتی تبرد، و یقشّر العجین عنها و ینظر إلیها فإن رآها قد نضـجت حسـنا و تفسّـخت و أکمل النار فعله[۱۳۱۲] فی باطنها، و إلّا فلیلطخها ثانیـة و یفعل بها کفعله فی المرة الأولی من إدخالها الفرن أو التنور إلی أن یشتوی عجینها. و یدیم ذلک مرات إلی أن یکمل نضجها، ثم یفرق طبقاتها بعضـها من بعض، و تجفّف فی الظل فی مهبّ الریاح الشـمالیة أو الشـرقیة، و لا تقرب قبل کمال نضـجها، لأنها إذا لم تنضج کان فیها حدّة مضرّة بالمعدة و البطن مهیّجة للقیء الکثیر.

و أمّـا کیفیـة تجفیفهـا من غیر أن تشـوی، فهـو أن تفرّق طبقاتهـا و تقطع علی النصف، و تنضمّ فی خیـط کتّان، و یفرّق بین القطعـة و القطعة، کیلا یتصل بعضـها ببعض و لا یمسّ بعضـها بعضا، و تعلّق فی الظلّ فی مهبّ الریاح حتی تجفّ. و قد یربّی الخلّ بالعنصلان و یقدّم فی السّکارج[۱۳۱۳] علی الموائـد مع البزمـاوردات و غیرهـا. و یعمل من هـذا الخلّ أیضا سـکنجبین معسل و یسـتعمل فی تنقیة المعدة من الرطوبات الغلیظة اللزجة و تنبیه الشهوة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۵۷

صفة تربیة الخل بالعنصلان

أما تربیة الخل بالعنصـلان، فعلی ما أصـفه لک. تؤخذ قلوب بصل العنصلان مع قشوره الرطبة القریبة من القلوب فتقطع علی النصف و الثلث، و تنظّم فی خیوط خیرخام أو خیوط کتّان. و تؤخـذ إجّانـة[۱۳۱۴] غضار[۱۳۱۵] أو خزف مقیّر[۱۳۱۶]، و یربط فی وسطها من خـارج شبیه بزنـار و یملأـ ثلثاهـا خلّ خمر ثقیف. و تؤخـذ الخیوط التی فیها العنصـلان منظوما، فتعلق علی وجه الخل، و تربط أطراف الخیوط بالزنار الـذی فی وسط الإجّانـة من خارج طرف الخیط الواحـد من جانب الإجانـة الواحدة، و الطرف الآخر الذی بحذائه حتی یبقی عنصـلان، فإنه مسطوح علی وجه الخل من غیر أن یمسّ الخل، ثم یرکب علی وجه الإجانة غطاء مقبّب قلیلا من غضار أو خزف مقیّر بزفت، و یطیّن الوصـل[۱۳۱۷] بطین الحکمـة کیلا یتشـقق، و یصـیّر فی الشـمس أربعین یوما من شـهر تموز و آب. ثم یروّق فی قواریر زجاج و یخزن و یستعمل عند الحاجة.

و أما دیسـقوریدوس فقال أن عمل خل العنصـلان علی هـذا المثال: یؤخذ عنصـلان أبیض فیقطع و یشکّ فی خیط و یفرّق بین القطع حتی لا یماسّ بعضـها بعضا، و یجفّف فی الظل فی مهبّ الریاح الشرقیة الشمالیة أربعین یوما. ثم یؤخذ منه منّا[۱۳۱۸] و یلقی علیه اثنا عشـر قسـطا خـل ثقیف. و قـال فی موضوع آخر خمسـة أقساط خل، و یغطّی الإناء و یطیّن الوصل و یصـیّر فی الشـمس ستین یوما ثم یعصـر و یرمی بتفله، و یسـتعمل الخل. و منهم من کان یأخـذ العنصـلان فیقطّعه و یلقیه فی الخل من غیر أن یجفّفه، و یـدعه فی الخل ستة أشـهر ثم یعصـره و یصـفّیه و یستعمله. و یکون ما یلقی من المنّ من العنصلان فی الخل مقدار نصف ما قدّرناه فی الباب الأول. و هـذا الضـرب من خل العنصـلان یسـتعمل علی سبیل الـدواء لا سبیل الغذاء. و إذا تحسّـی منه، صـلّب الحلق و جسّـی جسـمه و صـفّی الصـوت و قـواه، و نفـع من ضـعف المعـدة و سوء الهضم و السـدد و اختنـاق الرّحم. و قـد یقوّی البصـر. و إذا قطر فی الأـذن، نفع من الصّـمم. و إذا تمضـمض به، شـدّ اللثة المسترخیة و أذهب نتن الفم و طیّبه. و قد یسـتعمل من العنصـلان شـراب، أنا ذاکره عند ذکری الشراب، إن شاء اللّه تعالی.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۵۸

فی الثوم

الثوم علی ثلاثة[۱۳۱۹] ضروب: لأن منه الریفی المستعمل فی الطبیخ، و منه المسمّی بالیونانیة «سقردوقراس» أی الثوم الکرّاثی، و منه الثوم البری المعروف ب «أسقردیون»[۱۳۲۰]. و زعم دیسقوریدوس أنه یسمّی ثوم الحیّة. فأمّا الثوم الریفی فالغذاء المتولد منه یسیر جدا، مضرّ بالمحرورین، نافع لمن کان مزاجه بلغمانیا لأن حرارته و یبسه فی وسط الدرجة الرابعة و لذلک صار له قوّة قطّاعة معطّشة، مجفّفة للمنیّ، مفتّحة للسّدد، محلّلة للریاح الغلیظة. فإذا أخذه من کان مزاجه باردا رطبا، أعان علی دزور البول و أطلق البطن. و إذا أخذه من کان مزاجه یابسا، فعل عکس ذلک و ضدّه. و لذلک وجب علی من أراد استعماله ممّن کان خائفا من حرارته أن یقشره من قشره و یسلقه بالماء العذب و یسیر من ملح، ثم یقلیه بدهن لوز أو دهن شیرج و یستعمله بعد ذلک کیف أراد و بأیّ شیء أحبّ. و یمصّ بعد أکله رمّانا مزّا و تفاحا کذلک أو حمّاض الأترج. و ممّا یقطع رائحته من الفم أن یمصّ بعقبه ورق الینبوت[۱۳۲۱] الأخضر و یتمضمض بعد ذلک بشراب ریحانی.

و من منافعه علی سبیل الدواء أنه إذا أکل، نفع من عضّة الکلب الکلب. و إذا أکل، کان أعظم منفعة من نهش الأفاعی و الحیّات و بخاصة الحیّة التی یقال لها «أمیرس»[۱۳۲۲] و هی حیّة إذا لسعت عرض للملسوع منها سیلان الدم من موضع اللسعة لأنّ الثوم یقوم فی نهش الهوام و فی جمیع الأوجاع الباردة مقام التریاق. و لذلک إذا دقّ و عمل منه ضماد، وحده أو بشراب، و حمل علی نهش الحیات و لسع العقارب، نفع منها. و إذا دققت الثوم و خلطته بجندبادستر[۱۳۲۳] و عجنت الجمیع بزیت

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۵۹

عتیق و عملت منه ضمادا[۱۳۲۴] علی لسعة العقرب، جذب السمّ إلی خارج البدن و أبطل فعله.

و إذا شرب بطبیخ الفودنج الجبلی، قتل القمل و الصئبان المتولّدة فی سطح البدن. و إذا أکل نیّا أو مشویا أو مطبوخا، نفع من السعال المتقادم من الرطوبة، و صفّی اللون المتغیّر من الفضول الباردة. و إذا أحرق و عجن بعسل و عمل منه لطوخ، أبرأ الشبیه بلون الدم المیت العارض تحت العین. و إذا عمل کذلک و زید فیه دهن البان، أبرأ داء الثعلب و أنبت الشعر فیه. و إذا دقّ من غیر أن یحرق، و عجن بخل و عسل، نفع من داء الثعلب و البهق و القوابی و البثور اللبنیّة و قروح الرأس الرطبة و الجرب المتقرّح و الإبریة التی فی الرأس. و إذا طبخ ورقه من ساقه بماء و جلست المرأة فی مائه، أدرّ الطمث و طرح المشیمة. و قد یفعل ذلک أیضا إذا تدخّن به. و إذا استفّ من حبّه مدقوقا وزن درهمین و شرب علیه ماء السّبستان[۱۳۲۵] المطبوخ، أخرج الدود و حبّ القرع من البطون. و إذا شرب بسکنجبین، نفع من جسأ الطحال. و إذا طبخ مع ورق الصنوبر و الکندر و أمسک ماؤه فی الفم، نفع من وجع الأسنان العارض من الرطوبة و البرودة. و إذا دقّ و خلط مع ورق التین و الکمون و عمل منه ضماد، نفع من عضّة ابن عرس. و زعم دیسقوریدوس عن خلط یسمّی طوطرن[۱۳۲۶]، تعاونه أطباء النصاری و أطباء الفرس، من الثوم و الزیتون الأسود، أنه إذا أکل، أدرّ البول و فتح أفواه العروق و نفع المحبونین، بإذن اللّه.

فی الثوم المعروف بسقردوقراسطن أی الثوم الکراثی

هذا الثوم یشبه نباته نبات الثوم الشامی، و فی طعمه شبه طعم الثوم و طعم الکراث جمیعا، و بهذا سمّی الکراثی. و لذلک صار له قوة مرکّبة تفعل فعل الثوم و الکراث، إلّا أن فعله أضعف من فعل الثوم الحقیقی. و کثیرا ما یطبخ فیعذب و یؤکل کما یؤکل الکراث الشامیّ.

فی الثوم البری الذی یسمی أسقردیون

و یعرف أیضا بثوم الحیة. هذا الصنف من الثوم أحدّ و أقوی من الثوم البستانی، لأن رسم جمیع الأشیاء البرّیة أن تکون أقوی من البستانی فی الحرارة و الیبوسة لعدمها الماء و جفاف الجو علیها. و هذا

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۶۰

الثوم مرکّب من طعوم متفنّنة لأن فیه مرارة و حرافة و قبض. فالحرافة وحِدته[۱۳۲۷] سمّی ثوما[۱۳۲۸] برّیا[۱۳۲۹]، و إن کان فیه بعض رائحة الثوم، و له قضبان مربعة علیها[۱۳۳۰] زهر أحمر قان. و قوته مسخنة منقّیة للأعضاء الباطنة مدرّة للبول و الطمث. و إذا دقّ و هو طریّ و شرب أو طبخ و هو یابس و شرب ماؤه، نفع من نهش الهوام و من سمّ الأدویة القتّالة. و إذا شرب منه وزن مثقالین بشراب العسل، نفع اللذع العارض فی المعدة و من قرحة الأمعاء و من عسر البول العارض من الرطوبات الغلیظة اللزجة الزجاجیّة، و نقّی الصدر من الکیموسات الغلیظة القیحیّة. و إذا خلط و هو یابس مع حرف و عسل و راتینج و عمل منه لعوق، کان صالحا للسعال المزمن و شدخ العضل. فإذا خلط بقیروطی، سکّن الأورام المزمنة العارضة فیما دون الشراسیف. و إذا تحملته المرأة، أدرّ الطمث. و إذا شربت[۱۳۳۱] عصارته نفعت من جمیع ما ذکرنا من الأوجاع. و أقوی ما یکون منه المجلوب من بلدة یقال لها نیطس، و من الجزیرة التی یقال لها اقریطی.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۶۱

فی ارنی و آخرقنطین و هو اللوف الذکر و یعرف بشجرة الجنس[۱۳۳۲]

و أما اللوف فتختلف قواه و أفعاله علی حسب اختلافه و اختلاف المواضع التی[۱۳۳۳] ینبت فیها. و ذلک أن فی جنسه ما یکون علی ضربین: لأن منه نوعا[۱۳۳۴] یسمّی بالیونانیة أآرنی و نوعا[۱۳۳۵] دراقنطین. فأما أآرنی فله ورق شبیه بورق أدرقنطین، إلّا أنه اصغر منه. و له ساق طوله نحو من شبر و أزید قلیلا، و لونه فرفیری، و شکله شکل دستیج[۱۳۳۶] الهاون و علیه ثمرة زعفرانیة اللون و أصله أبیض. و هو فی حرارته و یبسه دون حرارة أدراقنطین و یبسه، کأن إسخانه و تجفیفه فی الدرجة الأولی، و لذلک استغنینا فی إصلاحه بطبخه مرة واحدة فقط، لأنه ألین و أقلّ حرارة. و لذلک صار غذاؤه أصلح من غذاء ادراقنطین، إلّا (أنّه) من الأفضل بل من الواجب أن یرمی بمائه الذی یسلق به و یطیّب بالخل و المرّی و الخردل و الزیت، لأنّه و إن کان فی طبیعته قطّاعا ملطّفا، فإن جرمه غلیظ[۱۳۳۷] کغلظ جرم[۱۳۳۸] الشلجم فیحتاج لذلک إلی ما یعین علی هضمه بسرعة.

و المحمود من هذا النبات أصله، لأنه أقلّ حرافة من ورقه و ثمره. و قد یستعمل ورقه للأکل علی أنحاء شتّی. و قد یجفّف أیضا و یطبخ و یؤکل. و إذا أکل طریا، قطّع الأخلاط تقطیعا بلیغا، و نقّی ما فی الصدر و الرئة من الرطوبات اللزجة. و أما أصله فزعم فیه قوم أنّه زائد فی الجماع مدرّ للبول.

و أما النوع الثانی المعروف بأدراقنطین، فهو[۱۳۳۹] أشدّ حرافة و أقوی مرارة من النوع الذی قدمنا ذکره،

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۶۲

و لذلک صار إسخانه و تجفیفه فی الدرجة الثانیة، غیر أن فیه شیئا من القبض. و من البیّن أن القبض إذا کان مع هاتین الکیفیتین، أعنی الحرافة و البرودة، دفع بعض أضرارها بالمعدة. و لما فی هذا النبات من الحرافة و المرارة صار مفتحا لسدد الکبد و الطحال ملطّفا للأخلاط الغلیظة اللزجة. و عصارته تنفع من البیاض العارض فی العین المتولّد عن آثار القروح. و إذا طلیت علی آثار داء الثعلب، نفعت منه و أنبتت الشعر فیه.

و الأفضل فی استعماله علی سبیل الغذاء أن یسلق مرتین و یرمی بمائه الذی یسلق به لتزول عنه حرافته، و یطیّب بعد ذلک بالخل و

المرّی و الخردل و الزیت لیعین ذلک علی تلطیف غلظ جرمه. و بزر هذا النبات أقوی من ورقه و أصله. و لذلک صار أصله إذا دقّ و خلط بخلّ و طلی علی البهق، نفع و ذهب به.

و إذا طبخ بشراب و طلی علی الشقاق العارض من البرد، أزاله. و عصارة ثمرته إذا غمس فیها صوف و أدخل فی الأنف، نفع من الأورام المتولّدة فی المنخرین المعروفة عند المتطببین بالکثیرة الأرجل، أعنی الأورام الساعیة المعروفة عند أصحاب الجراحات بالبواسیر.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۶۳

فی الخنثی

أما الخنثی فإنّ أهل الغرب یسمّونه البرواق. و من أصله یعمل الشراس، و له مرارة تقرب من مرارة العنصلان بها صار یجلو و یحلّل و یفتح السدد و یدرّ البول و الطمث و یسهّل القیء، و ینفع من نهش الهوام و من الیرقان العارض من سدد الکبد المتولّدة عن الرطوبة. و لذلک صار قوم من الأطباء، کرّمهم اللّه تعالی و أدام نفعهم، یطعمون قضبان هذا النبات لأصحاب الیرقان، و یرون ذلک أقوی ما عالجوهم به. و إذا شرب منه وزن ثلاث درخمات نفع من نهش الهوام. و إذا شرب ورقه و زهره بشراب، نفع من لسع العقارب و من سمّ الحیوان المعروف (أم) أربع[۱۳۴۰] و أربعین و إذا عمل من ورقه و أصله و زهره ضماد بشراب و حمل علی موضع النهشة أو اللسعة، فعل ذلک أیضا. و إذا طبخ بدردیّ الخمر و ضمّدت[۱۳۴۱] به القروح الوسخة، نقّی وسخها. و إذا حمل علی الأورام المتولدة من الرطوبة و بخاصة أورام الثدیین و الأنثیین، حلّلها.

و إذا دقّ أصله و عصر ماؤه و خلط بشراب حلو عتیق و شیء من مرّ و زعفران و طبخ، کان منه دواء نافعا من الرطوبة العارضة للعین و من السّلاق[۱۳۴۲] و الإحتراق العارض للأجفان. و إذ أحرق الأصل و حمل رماده علی داء الثعلب، أنبت الشعر فیه. و إذا أخذ ماؤه و خلط بکندر و مرّ و عسل و شراب و فتّر[۱۳۴۳] و قطر فی الأذن، نقّی المدّة منها. و إذا قطر ماؤه فی الأذن المخالفة للضرس الوجع، سکن ضربانه[۱۳۴۴]. و إذا حفر الأصل و جوف و جعل فی تجویفه زیت و حمل علی رماد حار حتی یغلی جیدا و دهن به الشقاق العارض من البرد أو طلی علی حرق النار، نفع من ذلک نفعا بیّنا. و إذا دلک البهق و القوابی بخرقة خشنة فی الشمس ثم لطخ علیها ماء الأصل المدقوق المعصور، نقّاهما. و إن خلط معه شیء من کبریت، کان أقوی لفعله.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۶۴

و إن أحرق الأصل بالنار، کان أشدّ لإسخانه و تجفیفه، و أقوی لتحلیله و تلطیفه، و نفع من داء الثعلب إذا حمل رماده علیه.

و إن عولج کما یعالج الترمس حتی یعذب و تزول عنه مرارته، ضعف فعله علی سبیل الدواء، و صار غذاؤه أصلح. و شاهدت رجلا بالإسکندریة ممّن کان یجمع العقاقیر و یدّعی معرفتها، یزعم أنّ أصل الخنثی هو الکندس، لأنه شبیه بعود الکندس، و ذلک أنّ طوله فی الأرض مقدار نصف شبر فی غلظ الإبهام، و فیه بصل کثیر لطیف معلّق به، فإذا نزع ذلک البصل منه صارت صورته صورة عود الکندس.

و أما أنا فإنی أخذت هذا الأصل و جفّفته و امتحنته فی تهییج العطاس، فما وجدت له فی ذلک فعلا و لا تأثیرا و لا رأیت له حرافة الکندس، فسألت ذلک الرجل عن السبب فی هذا، فذکر أن هذه خاصّة خنثی المغرب، إنه لا یعطّس و لا یخرج منه شراس.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۶۵

فی بصل الزیز و یسمی البلبوس و أهل أفریقیة یعرفونه بالنطف

أما بصل الزیز فیکون علی ضربین: لأن منه نوعا یجلب القیء و نوعا لا یجلب القیء. و الذی لا یقیء فإنه، و إن کان ألطف کثیرا، فإن

فیه مرارة و حرافة و قبضا لیس بالیسیر. فلقبضه صار مقوّیا للمعدة، و لمرارته صار غیر ضار بمن احتاج إلی أن یقذف من رئته و صدره شیئا، لأن جرمه و إن کان غلیظا، فإن فی قوة مرارته ما یفی بغلظه. و زعم دیسقیریدس أنّ الأحمر منه أفضل للمعدة لتقویته لها بما فیه من القبض و قلة المرارة، إلّا أنّه أغلظ و أبعد انهضاما[۱۳۴۵]. و الذی مرارته شبیهة بمرارة العنصلان أقلّ تقویة للمعدة لقوة مرارته و ضعف قبضه إلّا أنّه ألطف و أعون علی الإنهضام. و إذا استعمل، أعان علی شهوة الطعام و ولّد نفخا و ریاحا و أمغاصا، و لذلک وجب أن یتوقّی الإکثار منه، و یقتصر منه علی البصلتین أو الثلاث، لأن الإکثار منه مذموم جدا لفساد جوهره و رداءته. فإن سلق بالماء مرتین أو ثلاث و رمی ماؤه الذی سلق به حتی تزول عنه مرارته التی بها کان ملطّفا، ضعف فعله فی تسهیل ما یخرج من الصدر و الرئة بالنفث و صار ما ینال البدن من غذائه أکثر و أحمد، غیر أنّ الدم المتولّد عنه أغلظ من المعتدل و أکثر لزوجة، و لذلک صار غذاؤه کثیرا زائدا فی اللحم لأنه ینفخ اللحم بکثرة ریاحه و ینفشه. و من قبل ذلک صار زائدا فی الإنعاظ و مقوّیا لشهوة الجماع. و السبب فی زیادته فی الإنعاظ ریاحه النافخة للقضیب، و فی تقویته لشهوة الجماع زیادة حرارته و إغزاره المنیّ بکثرة غذائه.

و حکی جالینوس عن قوم امتحنوا ذلک بإلحاحهم علیه فأدرکوه حسّا، لأنهم کانوا یجدون المنیّ یکثر

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۶۶

فی أبدانهم و یقوّی شهوتهم علی الجماع عند إدمانهم علیه. و من الأفضل أن یقتصر فی طبیخ هذا البصل علی طبخة واحدة أو طبختین أکثره، لأنه قلیل الاحتمال للطبخ الکثیر. و إذا طبخ فیطیّب بالخل و المرّی و الزیت، فإنّ ذلک ممّا یزید فی طیبه و زیادة غذائه و سرعة انهضامه، و إن کان من الأفضل أن یتوقّی الإکثار منه لأنّ ذلک مضرّ بالعصب.

و من منافعه علی سبیل الدواء أنّه إذا سلق و أخذ بالخل، کان نافعا من وهن العظم، غیر أنّه مضرّ بأطرافها، لأن أطرافها عصبیّة، و هو مضرّ[۱۳۴۶] بالعصب علی ما بیّن آنفا. و إذا خلط مع الدواء المعروف بقونیون و طلی علی الکلف فی الشمس و علی الآثار السود العارضة من اندمال القروح، نقّاها. و إذا شوی فی رماد حار و خلط مع رؤوس سمک صغیر مالح، المعروف بالصّیر المحرّق، نفع من القروح العارضة فی الذقن. و إذا خلط بصفرة البیض و عمل منه ضماد، نفع من الثآلیل[۱۳۴۷] و نقّی کمنة الدم العارضة تحت العین. و إذا خلط بالسکنجبین، قلع البثور اللبنیة من الوجه. و إذا خلط بنطرون مشویّ، نقّی الإبریة و النخالة من الرأس، و نفع من القروح الرطبة العارضة هناک. و إذا عمل منه ضماد بعسل، نفع من عضّة الکلب الکلب و من الترهّل العارض للمستسقین. و إذا عمل منه وحده ضماد، کان نافعا من التواء العصب و وهن العضل و الرضّ العارض فی اللحم، و أخرج السّلی من عمق البدن.

فی الزیز المقی

و أما الزیز المقیء فإن أصله مشاکل لأصل الزیز المأکول، إلّا أنّ ورقه أرقّ و أطول کثیرا. و مزاجه أسخن و أیبس. و من خاصته إذا أکل أو طبخ هییء القیء.

فی العاقر قرحا

أکثر ما یستعمل من العاقر قرحا أصله فقط. و قوته قوة محرقة فی الدرجة الرابعة. و تدل علی ذلک مذاقته، لأنه عند الذوق یحذی[۱۳۴۸] اللسان حذیا کثیرا قویا جدا، و یجلب بلغما غزیرا، و یسکّن وجع الأسنان العارض من البرد و الرطوبة. و إذا طبخ بخل و تمضمض به، فعل مثل ذلک أیضا. و إذا سحق و خلط بزیت و مسح به الظهر و البطن قبل أدوار الحمّی ذوات النوائب، نفع من النافض[۱۳۴۹] العارض فیها.

و إذا مسح به البدن کلّه، نفع من الکزاز و من فساد الحس و بطلان الحرکة العارض من غلبة البرد علی الأعضاء و اللّه أعلم.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۶۷

باب الأبازير القول فی الكسبرة

أما الكسبرة[۱۳۵۰] فتكون على ضربين: لأن منها بستاني، و منها[۱۳۵۱] برّى. و البستاني منها مركّب من قوى مختلفة يضاد بعضها بعضا. و يدل على ذلك اختلاف طعومها، لأن الأغلب على طبعها المرارة مع يسير من قبض. و أمّا الرطوبة منها فإنّ فيها مع مرارتها و قبضها، من الرطوبة المائية المكتسبة من الماء مقدارا ليس باليسير، إلّا أنّها رطوبة فاترة من أجل مرارتها. و لذلك نسبها الفاضل أبقراط إلى الإسخان. و يسير قبضها أوجب حبس البطن لأنه قال أن الكزبرة الرطبة حارة حابسة للبطن مسكّنة للجشاء الحامض. و إذا أكلت بعد الطعام، جلبت النوم.

و أما ديسقيريدس فنسبها إلى البرودة، و ذكر أنها محلّلة للخنازير. و أنكر جالينوس أن يكون شيئا محلّلا للخنازير باردا، على ما فی الخنازير من الجسأ و الغلظ. و ما كان كذلك، فحالته إلى ما يلطّف أكثر.

و قول آخر[۱۳۵۲] لجالينوس قال فيه: و ما أقف على السبب الذى من أجله نسب ديسقيريدس الكسبرة إلى البرودة، و المرارة على طعمها أغلب. و من البيّن أنّ المرارة دالّة على حرارة ملطّفة أرضية.

و من فعل الكسبرة على سبيل الغذاء أنها عسرة الإنهضام، مانعة من سرعة النضج، فإن أكلت بماء الرمانين أو بماء الرمان الحلو و شیء من خلّ، أكسبها ذلك برودة و قوّاها على قمع حدّة المرّة الصفراء و تسكين اللهيب العارض فی المعدة.

و أما على سبيل الدواء، فإن ماءها إذا عمل منه لطوخ مع عسل و زيت، نفع من الشّرى[۱۳۵۳] العارض

من الدم الغليظ. و إذا خلط ماؤها باسفيداج الرصاص و خلّ و دهن ورد أو مرداسنج[۱۳۵۴] و خل و دهن ورد، و طلى على الأورام الحارة، سكّن حرارتها. و إذا خلط بلباب خبز و سويق أو دقيق العدس، نفع من الحمرة العارضة من المرّة الغليظة، و وافق ديسقيريدس جالينوس على أن هذا الفعل من الكسبرة لا يكون إلّا فی آخر العلل بعد سكون حدّة الفضل و لهيبه، لأن العلل الحارة فی ابتدائها تحتاج إلى ما يبرّده[۱۳۵۵] و يقوّيه أكثر، و تحليله و تلطيفه أقلّ، و فی منتهاها تحتاج إلى ما يحلّله[۱۳۵۶] و يلّطفه أكثر، و تبريده و تقويته أقلّ. و الكسبرة فتحليلها و تلطيفها أكثر، فهی إذا فی منتهى العلل أفضل.

و زعم الكندى، فی كتاب له وضعه فی السّمائم، أنه إذا شرب من عصارة الكسبرة أربع أواق، ظهرت رائحتها فی الجسد كله، و أحدثت بحوحة فی الصوت و اختلاط فی العقل حتى يصير صاحبها كالسّكران المجهر باللفظ القبيح. و علاج ذلك أن يقيأ صاحبها بالعسل و ماء الشبت و البورق و الملح و الزيت، و يسقى أيضا الأفسنتين مع الشراب، و يتحسّى صفرة البيض مع شیء من ملح قليل، و يطعم البيض بالفلفل و الدارصينى و الزيت، و يحسّى أيضا مرق الدجاج و مرق الإوز.

و أمّا حبّ الكسبرة اليابسة فيجفف فی الدرجة الثانية. و لذلك إذا سحق و عمل منه ذرور[۱۳۵۷] على المواضع التى ينبعث منها الدم، قطع سيلانه. و إذا شرب منه اليسير مع الميبختج، أخرج الدود الطوال من البطن. و رأيتهم مجمعين على زيادته فی المنىّ، و لم أقف على السبّب فی ذلك على قلّة غذائه و قوة تجفيفه. فإذا حمّص، عقل الطبيعة. و إذا أنقع، قبل أن يحمّص، فی ماء حصرم أو ماء رمّان حامض أو ماء حمّاض الأترج، يوما[۱۳۵۸] و ليلة و جفّف فی الظل، و حمّص بعد ذلك، كان أقوى لحبسه البطن و قطعه الإسهال المرّى. و إذا شرب منه، و هو نىّ غير محمّص و لا مدبّر، مقدار كبير[۱۳۵۹]، ولّد سددا و خبث نفس و أفسد العقل. و لذلك وجب أن يحذر الإكثار منه و الإدمان عليه لأنّ ذلك ربما قتل.

فی الكسبرة البرية

و أما الكسبرة البرية فرائحتها شبيهة[۱۳۶۰] برائحة الكسبرة البستانية، إلّا أنّ صورتها مخالفة لصورتها.

و إذا شرب من مائها، ظهرت رائحتها فی البدن کلّه، و عرض لصاحبها بحوحة فی صوته و اختلاط فی عقله

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۶۹

و برد فی أطرافه. و علاج ذلک أن یسقی صاحبها طبیخ الشبت بدهن خلّ أو بزیت، أو یسقی زیتا بماء حار أو زیتا بطلاء العنب و ماء حار. و یلزم ذلک مرتین أو ثلاث و یکون الغذاء شعیرا مطبوخا[۱۳۶۱] بعصافیر أو عصافیر أسفیذباجة أو دجاج مسمّن أو ما شاکل ذلک من الأغذیة السریعة الانهضام. و یکون شرابه شرابا مصرّفا، فإن سکنت العلّة، و إلّا فیسقی المطبوخ الصرف بلبن البقر أو طبیخ الأفسنتین بالطلاء.

فی الکسبرة المعروفة بالبرشیاوشان و تسمی أیضا شعر الجبار و شعر الغول[۱۳۶۲]

و إنّما سمّیت بهذا الاسم لأنّ قضبانها دقاق علی دقّة الشعر و سواده، و ورقها شبیه بورقة الکسبرة البستانیة، إلّا أنّ تشقیقها إلی الطول قلیلا و لمسها[۱۳۶۳] ألین و أنعم، مخالفة لرائحة الکسبرة و طعمها، و لیس لها زهر و لا ثمر و لا ساق قائم، لأن قضبانها تخرج من الأصل نفسه. و أصلها لا ینتفع به، و لیس یتبیّن فیها حرارة ظاهرة و لا برودة کذلک. و لذلک نسبتها الأوائل إلی الدرجة المتوسطة بین هاتین الکیفیتین، لأنهم وجدوها فی ابتداء فعلها تلطّف و تحلّل ثم تجفّف بعد ذلک تجفیفا معتدلا. و من قبل ذلک صارت معینة علی تنقیة الأخلاط الغلیظة اللزجة المتولّدة فی الصدر و الرئة، و نافعة من الربو و البهر[۱۳۶۴] و من الیرقان و أوجاع الطحال و عسر البول، و لحبس البطن و تنقیة الحمی. و إذا شربت، نفعت من نهش الهوام و الحیات و منعت من سیلان الفضول إلی البطن، و قطعت[۱۳۶۵] دم المرأة النفساء. و إذا عمل منها طلاء علی داء الثعلب، أنبتت الشعر فیه. و إذا خلطت بلاذن[۱۳۶۶] و زوفا و شراب و دهن آس و دهن السوسن و عمل منها ضماد علی الشعر، لیّنه و حفظه و منع من تساقطه. و طبیخها إذا خلط بشراب و ماء رمان و غسل به الرأس، فعل مثل ذلک أیضا. و إذا خلط طبیخها برماد و غسل به الرأس، نقّاه من الأبریة و جفّف القروح الرطبة التی فی الرأس. و إذ حمل علی الخنازیر، حلّلها. و إذا خلط بعلف الدیوک و السّمان، قوّاها علی الهراش.

و زعم دیسقیریدس أن الرّعاة کانت تصیّر هذا النبات باللیل فی حظائر الغنم لمعرفتهم بمنفعته فی دفع الأسقام من الغنم. و زعم الکندی، فی کتابه الذی فی السّمائم، أنّ الإکثار من هذه الکسبرة یولّد التباسا

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۷۰

فی العقول و بردا فی الأطراف و انقطاعا فی الصوت و یظهر رائحتها فی البدن کلّه. و إذا عضّ شاربها أحدا، عرض له مثل هذه الأعراض أیضا.

علاج ذلک أن یقیّا بدءا بزیت و ماء حار، ثم یسقی طبیخ الشّبت مع الدهن مرتین أو ثلاث[۱۳۶۷]، و یسقی الأفسنتین مع الشراب أو الأفسنتین المطبوخ بالطلاء[۱۳۶۸] و سمن البقر الصرف، و الغذاء عصافیر اسفیذباج أو عصافیر مطبوخة بالشعیر.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۷۱

فی السذاب

أمّا السذاب[۱۳۶۹] فنوعان: لأن منه البرّی، و منه البستانی. و البریّ أحرّ و أیبس کثیرا من البستانی، لأن حرارته و یبسه فی الدرجة الرابعة، و حرارة البستانی و یبسه فی الدرجة الثالثة. و تدل علی ذلک قوّة حرارة[۱۳۷۰] البری و حدّته، و إن کان لیس إنّما یحسّ الذائق له منه بحرافة فقط، لکنه یحسّ منه أیضا بحرافة قویة. و البستانی منه غیر ردیء الاستمراء، لأن قوته قطّاعة بلطافة مستفرغة للأخلاط الغلیظة اللزجة بالبول، و محلّلة للریاح و النفخ و ملطّفة للأثفال، و منشّفة للرطوبات. و لهذه الجهة صار هذا النوع من السذاب من أوفق الأشیاء للمعاء السّفلی، لأنه یحلّل ریاحها و نفخها و یلطّف ما یوافیه من الرطوبات الغلیظة اللزجة فیها.

و إذا طبخ مع الشبتّ و شرب طبیخه، سکّن الأمغاص العارضة من الریاح الغلیظة و الرطوبات اللزجة.

و إذا طبخ بالزیت و احتقن به، حلّل النفخ المرتبکة فی معاء القولن و المعاء المستدیر. و إذا شرب مطبوخا بالزیت أخرج الدود و حبّ القرع من البطن. و إذا طبخ بالشراب حتی ینتصف و شرب طبیخه، نفع من الاستسقاء، و بخاصّة الاستسقاء اللّحمی. و إذا سحق و عجن بعسل و ألطخ علی المواضع التی بین المعدة و بین فم الرحم، نفع من اختناق الأرحام. و إذ أکل وحده، أحدّ بصر المرطوبین و أدرّ البول و الطمث و جفّف الثفل و عقل البطن. و إذا أکل مع الجوز و التین، أبطل فعل الأدویة المسمومة و نفع من ضرر الهوام. و النابت منه بالقرب من شجر التین أوفق للمعدة[۱۳۷۱] للطعام. و إذا مضغ بعد أکل الثوم و البصل، أخفی رائحتهما و سترهما. و إذا خلط بعصارة الرازیانج و العسل و اکتحل به، نفع من کلالة البصر و من ابتداء نزول الماء فی العین. و إذا خلطت عصارته بالشبّ الیمانی و العسل و عمل منه لطوخ، نفع من القوابی و نقّاها. و إذا خلطت عصارته بنطرون و حملت علی القوابی و الثآلیل[۱۳۷۲] و البهق الأسود، أبرأها.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۷۲

و أما بزر السذاب فإنه إذا شرب بشراب، نفع من الأدویة القتّالة. و إذا شرب بعسل و سکنجبین، نفع من الفواق العارض من البرد و الرطوبة. و إذا سحق و جعل فی الأنف، قطع الرعاف. و أمّا صمغ السذاب فحرارته فی الدرجة الثالثة و یبسه فی الثانیة. و من منافعه أنّه طرّاد للریاح، محلل للرطوبات البلغمانیة الکائنة فی الدماغ. و إذا استعطّ به مع ما یلائمه من الأدویة النافعة (نفع) من مثل ذلک.

و السذاب البری فی جمیع ما ذکرنا أفعل و أقوی کثیرا لأنه أحدّ و أیبس. و لذلک صار الإکثار منه یقتل. و ممّا یستدلّ به علی ذلک أن الإنسان الذی یجمعه من شجره بعد ظهور نوّاره و زهره، یتشرّی بدنه و یظهر فی سطحه حمرة و حکّة و ورم حار ملتهب. و لذلک لا یتقدّم أحد علی جمعه إلّا بعد أن یدهن وجهه و سائر بدنه بدهن بنفسج.

و زعم دیسقیریدس أن عصارة السذاب البرّی إذا رشّت علی الدجاج، لم یقربها النّاموس[۱۳۷۳]. و زعم اصطفن أن الناموس[۱۳۷۴] هو الدلق. و زعم دیسقیریدس عن سذاب ینبت فی بلدة یقال لها قادونیا علی نهر یعرف بالفیموس أنه إذ أکل، قتل. و ذکر عن الموضع الذی ینبت فیه ذلک السذاب أنه جبل الأفعی.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۷۳

فی الکمون

الکمّون ینقسم قسمة أولیة علی ضربین: لأن منه البستانی، و منه البرّی. و البستانی علی ضربین:

لأن منه ما هو طیب الطعم مثل الکمون الکرمانی المعروف عند أبقراط باللوسطیقون أی الملوکی، و بعده البصری، و بعدهما جمیعا سائر الکمون. و أفضل ما یستعمل من هذا النبات بزره، و قوته مسخنة فی الدرجة الثالثة، مجفّفة فی الثانیة، لأن فیه قوة یابسة بها یقطع سیلان الدم و یجفّف رطوبات المعدة الفضلیة. و بحرارته یحلّل الریاح و النفخ. و إذا طبخ بالزیت و احتقن به، نفع من الأمغاص العارضة من الریاح الغلیظة النافخة. و إذا تضمد به من خارج مع دقیق الشعیر، فعل قریبا من ذلک. و إذا شرب بخل ممزوج بماء، نفع من عسر النفس الذی یحتاج معه إلی الانتصاب، و قطع سیلان الرطوبات المزمنة و منعها من الانصباب إلی الأرحام. و إذا تحمّلته المرأة بزیت عتیق، قطع[۱۳۷۵] الطمث. و إذا سحق و استنشق، قطع الرّعاف. و إذا شرب بشراب، نفع من نهش الهوام. و من خاصته التی هی له دون غیره، أنه إذ أدیم شربه أو أدیم الغسل بمائه المطبوخ به، غیّر لون البدن و أفاد الوجه صفارا.

و أمّا البریّ فقد ذکره دیسقیریدس أن له ساقا دقیقا[۱۳۷۶] طوله نحو من شبر علیه أربع ورقات دقاق متشقّقة مثل ورق الشاهترج. و علی طرف القضیب رؤوس صغار مستدیرة ناعمة مقدار خمسة أو ستة.

و فیها ثمر صغیر، و للثمر غشاء یحیط به کإحاطة الثمر ببزره. و بزره أشدّ حرافة من الکمون البستانی.

و إذا شرب بالماء، نفع من الأمغاص و النفخ. و إذا شرب بالخل، نفع من الفواق (العارض) من البرد و الرطوبة. و إذا شرب بشراب، نقّى البلّة العارضة فى المعدة و نفع من ذوات السموم من الهوام. و إذا مضغ و عجن بزيت و عسل و عمل منه ضماد، نفع من ورم الأنثيين من الرطوبة، و ذكر ديسقيريدس نوعا ثالثا من الكمّون ليس ببستانى. و زعم أنه شبيه بالبستانى يخرج من جانبيه غلف صغار عالية شبيهة بالقرون

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۷۴

المقوّسة فيها بزر شبيه بالشونيز إذا شرب نفع من نهش الهوام منفعة عظيمة، و يمنع تقطير البول و أزال ...[۱۳۷۷] العارضة من الحصى، و الذين يبولون بولا غليظا متعقّدا. و زعم أن الأفضل أن يشرب بعده بزر الكرفس. و أما النوع المعروف عند أبقراط باللوسطيقون، فزعم ديسقيريدس فيه أن له ساقا صغيرا دقيقا شبيها بساق[۱۳۷۸] الشبت ذا عقد، و ورقه شبيه بورق إكليل الملك. و الورق الذى فى أعلى الساق أرقّ، و هو طيّب الرائحة. و على طرف الساق إكليل فيه ثمر أسود مصمت[۱۳۷۹] مستطيل على طول بزر الرازيانج الدقيق و أدقّ منه، و فيه حرافة و عطريّة. و قوة هذا النبات و أصله مسخّنة هاضمة للطعام نافعة من أوجاع الجوف و الأورام البلغمانية و الرياح النافخة و بخاصة نفخ المعدة و لسع الهوام، و يدرّ البول و الطمث جميعا.

و إذ تحمّلته المرأة، فعل مثل ذلك أيضا. و بزره حرّيف طيّب جدا. و لذلك نستعمله فى الطبيخ عوضا من الفلفل.

فى الكمون الأسود المعروف بالشونيز

أمّا الشونيز فيسخّن و يجفّف فى الدرجة الثالثة، و له قوة غوّاصة ملطّفة مجفّفة بها صار يحلّل الرياح النافخة فى الغاية و النهاية. و هذا ممّا يدلّ على أنّ إحكام نضجه و إفادته لطافة قوية غير ضعيفة. و يدلّ على ذلك ما فيه من قوّة المرارة. و قد بيّن ذلك جالينوس فى كتاب العقاقير حيث قال أنّ الجوهر الأرضى إذا بلغ الغاية القصوى من اللطافة، صار مرّا. و إذا كان الشونيز بهذه الحال و فى هذه المرتبة، فليس يمكن أن يكون قاتلا للدود الذى فى البطن أيضا، لا إذا شرب فقط، لكن إذا حمل على البطن من خارج، لأنّ كل ممرّ فغير ممتنع منه هذا الفعل، و إن كان لا- يفعل ما يفعله الشونيز فى خلاف ذلك من قطع العلة التى يتقشر معها الجلد إذ حمل على البدن من خارج، و قلع الثآليل المتعلقة به و الثآليل المنكسة و الخيلان إذا عجن ببول عتيق و حمل عليها. و إذا شرب الشونيز مع النطرون، سكّن من عسر النفس العارض من الرطوبات الغليظة اللزجة. و إذا أدمن شربه وحده مع الماء و العسل، أدرّ البول و الطمث و فتّت الحصى.

و إذا طبخ بخلّ و تمضمض به، نفع من وجع الأسنان العارض من الرطوبات المتعفّنة. و إذا حمّص و سحق و صيّر فى خرقة و أدمن شمّه، نفع من الزكام العارض من البرودة و الرطوبة الغليظة. و إذا استعطّ به نقّى الرطوبات النية المولّدة للفالج و الكزاز. و إذا شرب منه مقدر درخمين، نفع من نهش الرتيلاء. و حكى قوم من الأوائل، و وافقهم على ذلك الكندى، أن الإكثار منه يقتل. و زعم الكندى أن علاجه كعلاج من أكل الفطر.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۷۵

فى الشبت

و أما الشبت فيتخذ على ضربين: لأن منه ما يستعمل طريّا، و منه ما يستعمل يابسا. فما كان منه طريّا، كان الأمر فيه بينا أنّه أقلّ حرارة و أزيد رطوبة من اليابس، للرطوبة المائية التى هى فيه بعد باقية.

و لذلك (كان) إنضاجه أسرع و جلبه للنوم أكثر، و ذلك لتحليله للرطوبات و نقيه للتعب[۱۳۸۰]، و إن كان التحليل قلّما يكون من قبل أن التحليل لا يتم إلّا بحرارة معتدلة و رطوبة جوهرية محمودة، و رطوبة الشبت الطرى عرضيّة فضليّة مكتسبة من الماء. و اتفق

جالینوس و دیسقیریدس جمیعا أن الأوائل کانت تتخذ منه أکالیل علی رؤوسهم فی وقت شربهم النبیذ.

و أما الیابس من الشبت فحرارته فی آخر الدرجهٔ الثانیهٔ تمتد إلی الثالثهٔ، و یبسه فی وسط الدرجهٔ الثانیهٔ. و إذا طبخت قضبانه و بزره بالزیت، صار فی الزیت قوهٔ محلّلهٔ مفتحهٔ للسدد منقیهٔ[۱۳۸۱] للتعب مستجلبهٔ للنوم منضجهٔ للأورام الرخوهٔ، لأن الزیت إذا طبخ، صار فی عداد الأدویهٔ المحلّلهٔ المفتحهٔ المنضجهٔ. و إذا کان أسخن من الأدویهٔ الکذلک قلیلا.

و أما بزر الشبت فإنه إذا شرب، أدرّ اللبن و البول و نقّی البطن و نفع من الأمغاص العارضهٔ من الإمتلاء و هذه خاصته. و إذا أحرق، صار إسخانه و تجفیفه فی الدرجهٔ الثالثهٔ و نفع من القروح المتقادمهٔ العارضهٔ فی طرف الذّکر لأنه یجففها و یدملها بإذن اللّه.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۴۷۶

فی الکرویا

الکرویا علی ضربین: لأن منه الریفی المعروف بالکرویا علی الحقیقهٔ، و یقال له القرنباذ. و منه الکرویا البریّ المعروف بالقرطمانا، و یقال له القرنقار. و أما الکرویا الحقیقی فیسخن و یجفف فی الدرجهٔ الثالثهٔ، لأن فیه حرافهٔ لطیفهٔ معتدلهٔ، بها صار نافعا للمعدهٔ المرطوبهٔ، لأنّ بلطافته یعین علی الهضم، و یطرد الریاح، و یحلّل النفخ، و یدرّ البول، و یخرج الدود و حبّ القرع من البطن و هذه بخاصیته. و لما بیّنا فیه من هذه الأفاعیل المحمودهٔ، صارت الأوائل تستعمله فی المعجونات التی من شأنها تقویهٔ الهضم.

و لیس هذا الفعل فی بزره فقط، لکن فی جملهٔ نباته. و لذلک صار أصله یطبخ مثل الجزر و یؤکل. و زعم بعض أطباء زماننا مثل یوحنا بن ماسویه و غیره أن حرارته أقلّ من حرارهٔ الکمّون، إلّا أنه أقوی علی الهضم. و ما أدری ما السبب الذی به أوجب فیه ذلک، و هو أشدّ حرافهٔ کثیرا، و قد أجمع الأوائل علی أن حرارته فی الدرجهٔ الثالثهٔ و حرارهٔ الکمون فی الثانیهٔ.

***

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۴۷۷

فی الکرویا البری المعروف بالقرطمانا و القرنقار

أما القرطمانا فقوته قوهٔ تسخن إسخانا قویا، و إن کان دون الحرف فی الإسخان. و یدلّ علی ذلک ضعف حرافته و ذکاء رائحته و لذاذهٔ طعمه و قبول الحاسهٔ له. و من البیّن أنه بحسب نقصان حرافته و زیادهٔ لذاذته و قبول الطباع له، کذلک نقصان حرارته و حدته بإضافته إلی حرارهٔ الحرف و حدّته، إلّا أنّ فیه حرارهٔ یسیرهٔ، بها صار قاتلا للدود و حب القرع، و نافعا من السعال المتقادم و من استرخاء العصب و رضّ العضل، و محلّلا للأمغاص العارضهٔ من الرطوبهٔ. و إذا شرب بخمر أو بطلاء، نفع من أوجاع الکلی و من عسر النفس و لسع العقارب. و قال دیسقیریدس: و من لسع سائر الهوام. و إذا شرب منه وزن درخمین مع قشور أصول الغار ...[۱۳۸۲]، فتّت الحصی. و إذا تدخّنت به المرأهٔ الحامل، طرح الجنین و أسقطه. و إذا خلط بخلّ خمر ثقیف و طلی علی الجرب و القوابی و السعفهٔ المترطبهٔ التی فی الرأس، نقّاها و أبرأها.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۴۷۸

فی الفلفل و الدارفلفل

أمّا الفلفل فهو نبات ینبت بأرض الهند، له أصل شبیه بالقسط و قضیب مستطیل مدمج أجرد لیس له ورق و یسمّی و هو بهذه الحال الدارفلفل، ثم یخرج فی تجویفه و تخلخله حبّ صغیر مثل حبّ الجاورس.

فإذا استحکم نضجه و تفرقت أجزاء القضیب، و صار کعنقود فی جوفه حبّ مستدیر و هو الفلفل. فمنه ما نجنی و هو بعد غضّ

حصرمیّ غیر کامل النضج. و أکثره لا یجنی إلّا بعد کمال نضجه و إدراکه. فما جنی منه و هو بعد حصرم غیر کامل النضج کان لونه أبیض و سطحه أملس، و شکله مدحرج مستدیر، و تعرفه العامة بالفلفل الأبیض. و أمّا الفلاسفة من المتطبّبین فتعرفه بحصرم الفلفل. و ما جنی منه بعد کمال نضجه، کان لونه أسود و سطحه خشن متکرج فیه تدریج و هو الفلفل المشهور المستعمل فی الطعام.

و الأبیض من هذین الصنفین هو أقلّهما حرارة و حرافة و أکثرهما هضما، و ذلک لفجاجته و غلبة الأرضیة علیه. و لذلک صار ألین مذاقا و أشدّ تقویة للأعضاء.

و لهذه الجهة اختارته الأوائل فی ما کان من الأدویة التلطیف و التقطیع فیه أکثر، لأن الأبیض یسخّن فی أول الدرجة الرابعة، و یجفّف فی آخرها و الأسود یسخّن فی وسط الدرجة الرابعة و یجفّف فی أولها.

و ممّا یستدل به علی نقصان حرافة الأبیض عن حرافة الأسود، لیانة مذاقه و سهولته علی حاسة الذوق. و أما جالینوس فذکر، فی کتاب العقاقیر البسیطة، أنّ الفلفل أشدّ حرافة و أقوی حرارة من الأسود. و ما أحسب أن هذا إلّا غلط من الناقلین أو تصحیف من الورّاقین. و أما جالینوس فقد علمنا أن جمیع الثمار فی أول ابتداء کونها و قبل کمال نضجها، فالأرضیة و القبض أغلب علیها. فإذا تمّ نضجها و کمل، زال ذلک القبض عنها، و انتقلت إلی ما هو لها بالطبع من حرارة أو مرارة أو حرافة أو غیر ذلک. و القبض فغیر مشکوک فیه أنّه دلیل علی الأرضیة و ضعف الحرارة فیما کان فی طبعه حارا، و علی الأرضیة و زیادة البرودة فیما کان من طبعه باردا. و إذا کان ذلک کذلک و کان الفلفل الأبیض غضّا غیر کامل النضج فلا محالة أن الأرضیة و ضعف الحرارة علیه أغلب، و إلّا فالأمر بخلاف ذلک و ضده، أعنی أنّ ما کان من الثمار

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۷۹

الغضاضة و الفجاجة علیه أغلب، و الحرارة فیه أزید و أشدّ منها فیه إذا نضج. و القائل بمثل هذا القول یوجب فی الحصرم زیادة الحرارة علی العنب و الزبیب و فی البلح زیادة الحرارة علی الرطب، و برودة الحصرم و البلح فظاهرة بیّنة غیر مشکوک فیها. فالحصرم إذا أسخن من العنب و الزبیب و أبرد منهما. و کذلک البلح أسخن من الرطب و التمر و أبرد منهما، و هذا خلف لا یمکن.

و إذ کنا قد وجدنا لجالینوس أیضا کلاما[۱۳۸۳] ذکره فی الفصل الذی تکلّم فیه علی الفلفل یناقض القول الأول، یدل علی أن هذا الکلام لیس هو عن رأیه و لا عن مذهبه. و ذلک أنّه قال فی آخر هذا الفصل:

و إن الفلفل الأسود قد نضج و صار کأنه قد احترق احتراقا مفرطا و بلغ من الیبس کذلک، و لا کلام أبین من هذا و لا أوضح، لأنه بإفراده الفلفل الأسود دون الأبیض بإفراط الإحتراق ما دلّ علی أنه أشدّ حرارة و حرافة. و ممّا یدلّ علی قوة هذا الکلام أیضا قول قاله دیسقیریدس فیهما و ذلک أنه قال: إن الفلفل الأسود أشدّ حرافة و أقوی حرارة. و الأبیض ألین حرارة و أشد قبضا لأنه یعدّ غضّا[۱۳۸۴] غیر کامل النضج. و المختار من الفلفل الأسود ما کان حدیثا رزینا ممتلئا حسن السواد سلیما من الکسر نقیّا من الأجزاء النخالیة التی تصحب الفلفل العتیق دائما.

و من منافعهما جمیعا علی سبیل الغذاء، أنهما إذا استعملا فی الطبیخ و الصباغات، فتقا شهوة الطعام و أعانا علی جودة الهضم، لأن قوتهما قوة قطاعة محلّلة. و من منافعهما علی سبیل الدواء أنهما إذا استعملا فی الأشربة و المعجونات، نفعا من السعال المتقادم العارض من الرطوبات الغلیظة، و نقّیا ما کان فی المعدة و الصدر و الرئة من البلغم اللزج و حلّلا الریاح و الأمغاص المتولدة فی البطن و أدرّ البول. و إذا استعملا فی الأکحال، نفعا من الکیموس الغلیظ المولّد لظلام البصر. و إذا تغرغر بهما، أحدرا[۱۳۸۵] من الرأس بلّة بیضاء. و إذا تحمّلت المرأة شیئا منهما بعد الجماع، منع الحبل. و إذا شرب منهما شیء[۱۳۸۶]، نفع من شرب المرتک[۱۳۸۷] و من الحمیّات ذوات الأدوار. و إذا مضغ أحدهما مع الزبیب الجبلی المعروف بحبّ الرأس، قطّع البلغم و نفع من أوجاع الفم المتولّدة عن البلغم اللزج. و إذا شرب [منهما] أو مسح بهما من خارج مع الدهن، نفع من النّافض. و إذا قلی أحدهما و خلط بنطرون و عجنا بخل ثقیف و عمل منهما طلاء علی البهق، نقّاه. و قد ظنّ قوم بالزنجبیل أنه أصل شجرة الفلفل، و لم یکن ظنهم ذلک بصادق، من قبل أن أصل

الفلفل شبيه بالقسط البحرى، و هو أيضا يسخّن و يلذع لذعا قويا و يجذب الرطوبات من بعد. و إذا طبخ بشراب و عمل منه ضماد على الطحال، حلّل غلظه و أذبل ورمه العارض من الرطوبة الغليظة. و إذا مضغ مع الزبيب، قطّع البلغم، إلّا أنّ فعله فى ذلك دون فعل الفلفل لأنّ حرافته أضعف من حرارة الفلفل.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۸۰

و زعم ديسقيريدس أنّه قد يوجد فى الفلفل الأسود حبّ فارغ خفيف حشف[۱۳۸۸] يسمّى برشما[۱۳۸۹].

و ذكر فيه أنه مذموم جدا. و ذكر أيضا نوعا ثالثا من الفلفل أرزن رماديا. و زعم اصطفن أنّ معنى هذا الاسم فلفل الماء، لأنّ نباته أكثر ذلك على المياه القائمة و المياه الجارية جريا ضعيفا. و له ساق ذو عقد و أغصان، و ورق شبيه ورق النعنع أو أكبر منه قليلا لأنه أنعم و أقلّ خضرة من النعنع و له ثمر لطيف نابت فى قضبان لطاف. و مخرج الورق من أصل الورق. و بعضه مجتمع مع بعض كالعناقيد. و لطعمه حرافة كحرافة الفلفل. و قد يجفّف و يخلط مع الأبازير عوضا من الفلفل فينوب عنه.

و قال جالينوس فى هذا النوع من الفلفل أنّ إسخانه دون إسخان الفلفل على الحقيقة. و من منافعه على سبيل الدواء أنه إذا خلط طريا و عمل منه لطوخ على النمش و الكلف و الآثار العارضة تحت العين من كمنة الدم، غسلها و نقّاها. و إن عمل من ورقه و ثمره ضماد، حلّل الأورام الجاسئة و الأورام البلغمانية المتطاولة.

و من الفلفل نوع آخر يعرف بفلفل هومة، و يسمّى بالفارسية أسفيدمرد مخصوص بالدواء دون الغذاء، صورته و شكله و لونه و حرارته و يبسه فى الدرجة الثالثة و هو نافع من أوجاع القولنج و النقرس و سائر الأوجاع المتولّدة[۱۳۹۰] عن البرودة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۸۱

فى الدار فلفل

أما الدارفلفل فحرافته دون حرافة الفلفل كثيرا، إلّا أنّ حرارته فى الدرجة الثالثة. و أمّا الرطوبة فليس هو بمنسلخ منها لأن فيه رطوبة نيّة فضلية، بها صار رطبا فى الدرجة الأولى. و لذلك صار لا يفعل فى حاسة الذوق مع المباشرة كما يفعل الفلفل، لأنّ الرطوبة تغلظه و تمنعه من النفوذ فى المسام بسرعة. و من أجل ذلك لم يمكن أن يخرج فيه من القوة إلى الفعل إلّا عن بعد[۱۳۹۱]. و يدلّ ذلك على أنّ الذّائق له لا يجد له فى الإبتداء لذعا دون أن يلبث على اللسان مدة يمكن فيها وصوله إلى الحاسة، إلّا أنّ حرارته بعد ظهورها و خروجها إلى الفعل تلبث فى اللسان مدّة ليست باليسيرة، لأن رطوبته تحفظ الحرارة و تمنعها من التلاشى و الإنطفاء بسرعة، لأنها تقوم للحرارة مقام الغذاء للمغتذى. و ذلك مقاس من الشاهد لأنّا نجد أنّ[۱۳۹۲] النار خارجا لا تتشبّث بالحطب الرطب سريعا و لا تشتعل فيه إلّا بعد مدّة. فإذ اشتعلت، لبثت زمانا أطول لمقاومة رطوبة الحطب لها و منعها إيّاها من إحراق الحطب بسرعة. و أما الحطب اليابس فليس كذلك لأنّا نجده تشتعل النار فيه فى أسرع مدة و أقرب وقت، ثم لا تلبث إلّا قليلا حتى تتلاشى و تصير رمادا و تنطفىء النار من قرب لأنها لم تجد فى الحطب رطوبة تقاومها و تحفظ الحطب من سرعة الإحتراق و التلاشى، و لذلك صار فى الدارفلفل قوة تلبث فى المعجونات و الترياقات و تحفظها من الفساد بسرعة.

و ممّا يدلّ على رطوبة الدارفلفل أيضا ما نجده من ليانة طعمه و سهولته على الحاسة لضعف حرافته و قلّة تلذيعه و بعده من النفوذ فى المسام بسرعة. و لذلك صار أكثر معونة على الهضم و التقوية على الجماع و طرد الرياح من المعدة و الأمعاء. و ممّا يدلّ على أن رطوبة الدارفلفل نيّة فضلية، سرعة تآكله و قبوله للسوس. و من البيّن أنّ التآكل و السوس لا يعرضان لما كانت رطوبته طبيعية مشاكلة لجوهريته، و لا لما كان يبسه خالصا محضا، بل إنما يعرضان لما كانت رطوبته نيّة غير منهضمة لأنها خارجة عن الطبّاع.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۸۲

فی الزنجبیل

أمّا الزنجبیل فهو أصل نبات ینبت فی بلاد الهند (و یجلب) إلینا. و الذی ینتفع به من هذا النبات أصله فقط، و إسخانه فی الدرجة الثالثة. و فیه أیضا رطوبة فضلیة غیر منهضمة. و لذلک صار لا یظهر تأثیره فی الحاسة مع الحاسة المباشرة لغلظ رطوبته المانعة له من النفوذ فی المسام بسرعة. و قد یدلّ علی ذلک ما بیّناه فی الدارفلفل من سرعة تآکله و قبوله السوس. و قد بیّنا أنّ التآکل و السوس لا یعرضان فی ما کانت[۱۳۹۳] رطوبته طبیعیة مشاکلة لجوهریة الشیء الذی[۱۳۹۴] بقی فیه، و لما کان یبسه خالصا محضا، بل إنما یعرضان لما کانت رطوبته فضلیة خارجة عن الطباع قابلة للتعفّن و الفساد. و لذلک صار من الناس من یتّخذ الزنجبیل بالملح و الماء أو بالعسل و یخزنه لیبقی علی کیانه زمانا طویلا.

فقد بان ممّا قدّمنا إیضاحه أنّ فی الزنجبیل رطوبة فضلیة غیر نضیجة مخالفة لطباعه و جوهریته.

و لذلک لم یکن خروج ما فیه من القوة إلی الفعل مع المباشرة أیضا بسرعة علی ما بیّنا من تأثیر النار فی الحطب الیابس و الحطب الرطب بسرعة استعمالها فی الحطب الیابس و قلّة بقائها فیه، لتلاشی الحطب الیابس بسرعة لجفافه و عدمه الرطوبة، و بعد اشتعالها فی الحطب الرطب و طول لبثها فیه لمقاومته لها و صبره علیها بفضل رطوبته. و من قبل ذلک صار فعل الزنجبیل و الدارفلفل و منفعتهما مخالفة لفعل الفلفل و منفعته، من قبل أنّ الفلفل یسخن مع المباشرة و ینفذ فعله فی البدن کلّه دفعة. و الزنجبیل و الدارفلفل یسخنان رویدا رویدا بإبطاء و یفعلان فی بعض الأعضاء دون بعض، لأنّ فعلهما لا ینفذ فی البدن کلّه دفعة.

و لذلک صرنا متی أردنا أن نسخّن البدن کلّه بسرعة، استعملنا (ما) یفعل مع المباشرة و ینفذ فعله فی البدن کله دفعة مثل الفلفل الأسود و الفلفل الأبیض. و متی أردنا أن نسخن بعض الأعضاء دون

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۸۳

بعض، و بخاصة الأعضاء القریبة من المعدة و الکبد، استعملنا ما لا یفعل مع المباشرة و لا ینفذ فعله فی البدن کلّه دفعة، و إذا الفعل منه ثبت زمانا أطول مثل الزنجبیل و الدارفلفل و ما شاکله.

و من منافع الزنجبیل علی سبیل الدواء أنّه یصلح المعدة لتحلیله لریاحها و نسفه لرطوبتها و معونته علی الهضم. و من منافعه أیضا أنّه یلیّن الطبیعة تلیینا خفیفا و یفتح سدد الکبد العارضة من الرطوبة، و یقوّی الشهوة للجماع بفضل حرارته و یسیر رطوبته. و إذا اکتحل به، قوّی الحدقة و منع من الظلام العارض من الرطوبة.

و جماع القول فی الزنجبیل أنّ قوّته و فعله کقوّة الدارفلفل و فعله. و من خاصیته أن یلیّن البطن تلیینا خفیفا.

فی الزنجبیل البستانی المعروف بالراسن و یسمی أیضا الزنجبیل الشامی

أما الرّاسن فإنّ الذی ینتفع منه أیضا[۱۳۹۵] أصله فقط. و قوته و فعله کقوة الزنجبیل و الدارفلفل و فعلهما لأن حرارته فی الدرجة الثالثة، و فیه أیضا رطوبة فضلیّة غیر منهضمة، بها صار رطبا فی الدرجة الأولی و امتنع ظهور فعله مع المباشرة لأنّ غلظ رطوبته یدفعه من النفوذ فی الحواس بسرعة. فإذا ظهرت قوته و خرجت إلی الفعل، لبثت فی الحاسة زمانا طویلا علی ما بیّنا و أوضحنا فی الزنجبیل و الدارفلفل. و من شأنه فی سبیل الغذاء بعد الإنهضام و الإبطاء فی المعدة. فإذا ربّی بالطلاء، صار جیدا للمعدة. و تربیته بالطلاء علی هذا المثال: تؤخذ أصول الراسن فتجفف قلیلا ثم تنقع فی ماء بارد عذب ثلاثة أیام، و تنزع عن الماء و تنزل حتی ینشف ماؤه و تصیر فی غضارة، و یلقی علیها من الطلاء ما یغمرها و تفضل قلیلا و ترفع و تستعمل فی وقت الحاجة.

و من شأن الراسن علی سبیل الدواء المعونة علی نفث الأثفال الغلیظة اللزجة من الصدر و الرئة و جلاء الأخلاط الکذلک المتولدة فی الکبد و النفع من عرق النساء و وجع الأوراد. و إذا عمل منه لعوق بعسل، نفع من السعال المتقادم العارض من الرطوبة، و حلّل عسر

النفس الذی یحتاج معه إلی الانتصاب و طرد الریاح و النفخ العارضة فی سائر البطن، و نفع من نهش الهوام و شدخ الأعضاء و انخلاعها العارض من الرطوبة. و إذا شرب طبیخه، أدرّ البول. و زعم دیسقیریدس عن قول فراطس أنّ بمصر صنفا ثانیا من

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۸۴

الراسن، و هو عشبة تنبت فی المواضع القریبة من النیل، لها أغصان طولها نحو من ذراع منبسطة علی الأرض کانبساط النمّام و ورقها یشبه ورق العدس أو أطول قلیلا، و لها أصول صفر صغار غلظها کغلظ الخنصر، و أسفلها أدقّ من أعلاها. فإذا شرب منه أصل واحد، نفع من نهش الهوام.

فی الدارصینی

الدّارصینی علی ضروب: لأنّ منه الدارصینی علی الحقیقة المعروفة بدارصینی الصین، و منه الدارصینی المعروف عند العامة بالدارصینی علی الحقیقة و عند الخاصة بالدارصینی الصیف[۱۳۹۶] و منه المعروف بقرفة القرنفل. فأمّا القرفة علی الحقیقة، فتکون علی ضربین: لأنّ منها ما جسمه غلیظ ثخین سخیف متخلخل باطنه أحمر مائل إلی الخلوقیّة قلیلا و ظاهره حسن أحمر اللون یلی البیاض قلیلا- علی لون قشر السلیخة. و رائحته ذکیة عطرة خمرة[۱۳۹۷] قریبة من رائحة السلیخة الخمرة[۱۳۹۸]، و فی طعمها حدّة[۱۳۹۹] و حرافة مع عذوبة یسیرة بیّنة و قبض یسیر ظاهر. و منها ما هو خشبی ضعیف الحرافة الغالب علی طبعه القبض و الخشونة. و أما قرفة القرنفل فجسمها رقیق قلیل اللحم صلب مکتنز، لیس فیه شیء من التخلخل أصلا.

و لونه یلی السواد قلیلا- و باطنه أصفی من ظاهره کأنّه أقل سوادا و أمیل إلی الحمرة قلیلا. و الغالب علی رائحة هذا النوع من القرفة رائحة القرنفل مع شیء من رائحة القرطمانا و یسیر خفیّ من رائحة السّذاب.

و الغالب علی طعمها القبض مع شیء من الحرافة و المرارة و یسیر من الملوحة، إلّا أنّ المرارة أغلب علیه، و فیه أقوی. و قوّة هذه القرفة و فعلها کقوة القرنفل و فعله، إلّا أنّ القرنفل أقوی قلیلا، لأنّ الحرافة و الحدّة فیه أکثر و علیه أغلب.

و أما الدارصینی الدور[۱۴۰۰]، فجسمه یقرب من جسم القرفة علی الحقیقة فی خفّته و تخلخله و حمرة لونه، إلّا أنّ حمرته أقوی و لونه أشرق و جسمه أرقّ و أصلب. و أعواده ملتفّة دقاق مقصّبة شبیهة بأنابیب قصب السّباخ، إلّا أنّها مشقوقة طولا غیر ملتحمة و لا متصلة، و رائحته و طعمه فمشاکل لرائحة القرفة علی الحقیقة و طعمها فی ذکائها و عطریتها و حدتها و حرافتها، إلّا أنّ الدارصینی أقوی حرافة و أقل عذوبة و أکثر عفوصة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۸۵

و أما الدارصینی علی الحقیقة فجسمه أشحم و أثخن و أکثر تخلخلا- من جسم القرفة علی الحقیقة، کأن لحمه یکون علی ثخن الخنصر مع دهنیة فیه تظهر عند مضغه و دقّه. و أمّا لونه فمتوسط بین حمرة القرفة علی الحقیقة و سواد قرفة القرنفل، إلّا أنّه إلی القرفة[۱۴۰۱] أمیل کثیرا و بها أشبه، لأنّ حمرته أقوی من سواده و أظهر. و أما لون سطحه فیقرب من لون سطح السلیخة الحمراء. و أما طعمه فإن أول ما یبدر للحاسة منه الحرافة مع یسیر من قبض، ثم یتبع ذلک عذوبة ثم مرارة زعفرانیة مع دهنیة خفیّة فیها شیء من طعم دهن النّیلوفر. و أمّا رائحته فمشاکلة لرائحة القرفة علی الحقیقة. فإذا مضغته و شممته، ظهر لک منه شیء من رائحة الزعفران مع یسیر من رائحة النیلوفر.

و قوة الدارصینی فی الجملة فی غایة اللطافة لا- لأنّه فی الغایة من الحرارة لأن حرارته فی الدرجة الثالثة، لکن وجب له ذلک من عطریته و ذکاء رائحته. و لیس فی شیء من الأدویة المشاکلة للدارصینی فی طبیعته و مزاجه ما یجفف تجفیفه، و لیس ذلک منه أیضا بإفراط یبسه لأن یبسه فی الدرجة الثالثة، لکن للطافة جوهره و طیب طعمه و قبول الأعضاء له بطول لبثه فیها. و کذلک صار مطیبا للمعدة و مقویا لها و منشّفا لرطوبتها و مفتحا لسددها و مدرّا للبول و الطمث جمیعا، إلّا أنّه یسقط الأجنّة متی شرب أو تحمّلته المرأة

مع شیء من مرّ أحمر.
و من منافعه أیضا أنّ شربه نافع من نهش الهوام، و من شرب الأدویهٔ القتّالهٔ، و من السعال العارض من الرطوبهٔ الغلیظهٔ، و من النوازل المنحدرهٔ من الرأس إلی الصدر و الرئهٔ، و من وجع الکلی و عسر البول، و من الإستسقاء الزّقّی و الطبلی. و إذا اکتحل به، جلا البصر الذی سبب ضعفه الرطوبهٔ. و قد یفعل مثل ذلک أیضا إذا أکل أو شرب. و إذا عمل منه لطوخ، نقّی الکلف و نفع من البثور اللبنیهٔ العارضهٔ فی الوجه. و من الأوائل من کان یسحقه و یعجنه بشراب و یجفّفه و یخزنه.
و دارصینی الصین فی جمیع ما ذکرنا ألطف و أحمد فعلا و أظهر تأثیرا من الدارصینی الضعیف. و أما القرفهٔ علی الحقیقهٔ فمن خاصته أنّه إذا شرب منه وزن درهمین بماء بارد، علی الریق، منع نزف الدم المنبعث من بواسیر المقعدهٔ، و بخاصهٔ القرفهٔ الخشبیهٔ منه، لغلبهٔ القبض و العفوصهٔ علیها، و إن کان أکثر فعلها کذلک، إنما هو بخاصهٔ فیها لا لطبعها فقط.
الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۴۸۶

فی القرنفل

و أما القرنفل[۱۴۰۲] فحار یابس فی الدرجهٔ الثانیهٔ. و من فعله أنّه مشجّع للقلب لعطریهٔ و ذکاء رائحته، و مقوّ للمعدهٔ و الکبد و سائر الأعضاء، و منقّ للعلل العارضهٔ فیها، و معین علی الهضم، طرّاد للریاح المتولّدهٔ عن فضول الغذاء فی المعدهٔ و فی سائر البطن. و مقوّ للّثهٔ و مطیّب للنکههٔ.

فی القاقلهٔ

القاقلّهٔ فی جملتها حارهٔ فی الدرجهٔ الأولی، یابسهٔ فی الثانیهٔ. و هی صنفان: لأن منها[۱۴۰۳] ما هو حبّ کبیر[۱۴۰۴] له أقماع و قشر و هی القاقلّهٔ علی الحقیقهٔ. و منها ما هو حب صغیر لیس له أقماع و لا قشر و یعرف بالهال، و یسمّی أیضا الشیشنیر[۱۴۰۵]. و العامهٔ یعرفونه بالقاقلّهٔ علی الحقیقهٔ، فهی أقلّ حرارهٔ و أکثر قبضا و إذکاء رائحهٔ و ألذّ عند الطباع. و لذلک صارت مقویّهٔ للمعدهٔ معینهٔ علی الهضم نافعهٔ من الغثی و القیء مطلقهٔ[۱۴۰۶] من قبل أنها إذا شربت مع الطباشیر و الورد بماء الرمان المزّ أو ماء حماض الأترج، نفعت من القیء الصفراوی. و إذا شربت[۱۴۰۷] مع المصطکی و العود التی بماء النعناع و النضوح أو المیبهٔ الممسّکک، نفعت من القیء العارض من الرطوبهٔ، و بخاصهٔ إذا شربت بقشرها و أقماعها، لأن قشرها و أقماعها أشدّ قبضا من جسمها و أکثر تقویهٔ للمعدهٔ.
و أما التی لیس لها أقماع و لا قشر فحارهٔ یابسهٔ باعتدال. و لذلک صارت أرقّ و ألطف و أعون علی تقویهٔ المعدهٔ و جودهٔ الهضم و أقوی علی نشف[۱۴۰۸] رطوبات الحلق و الصدر و المعدهٔ. إلّا أنّ القاقلّهٔ علی الحقیقهٔ أکثر فعلا فی قطع القیء و تقویهٔ المعدهٔ لما فی قشرها و أقماعها من القبض.
الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۴۸۷

فی السنبل

أمّا السنبل فعلی ضروب: لأنّ منه الهندی المستعمل فی الطّیب، و هو السنبل علی الحقیقهٔ. و منه لرومیّ المعروف بالسنبل الأقلیطی. و منه البری. و منه الجبلی. و الهندی أفضلها و أشرفها لأنه أعطرها و أذکاها رائحهٔ و أقواها فعلا و أسرعها تأثیرا. و هو مرکّب من جوهر حار لیس بالقویّ و جوهر قابض لیس بالضعیف. و لذلک صارت حرارته فی الدرجهٔ الأولی و یبسه فی الدرجهٔ الثانیهٔ. و لهذه الجههٔ صار مجففا بتقویته المعدهٔ و الکبد جمیعا و مخصوصا بالنفع من أوجاعها إذا شرب و عمل منه ضماد علیهما. و ذلک لنشفه للرطوبات و معونته علی درور البول و الطمث و أما قوته علی تفتیح سدد الکبد و المعدهٔ، فإنّ ذلک منه لیس بالیسیر. و لذلک صار طبیخه إذا

شرب، نقّى الكلى و الأرحام و أدرّ البول و الطمث و نفع من اليرقان العارض من سدد الكبد و المرارة و جفّف المواد المجتمعة فى الرأس المتحلّبة إلى المعدة و الصدر و الرئة، و سكّن التلذيع العارض للمعدة و الأمعاء و طرد رياحهما ...[۱۴۰۹] و أزال الترهّل العارض للبدن، و إذا شرب مع الميبختج، هيّج الجماع و قوّاه لأنّه مشجّع للقلب لعطريته و اعتدال حرارته، و مقوّ لآلات الجماع بقبضه و زائد فى المنىّ لأنّ فيه مع قبضه لدونة يسيرة. و إذا شرب بشراب، نفع من لسع الحيات و العقارب. و إذا شرب بالعسل، قتل الدود و حبّ القرع و أعان على إخراجه من البطن. و إذا تدخّنت[۱۴۱۰] به النساء، فتح سدد الأرحام و أدرّ الطمث. و إذا طلى على الكلف، نقّاه. و إذا اكتحل به، نشّف رطوبات العين الفضلية المالحة و منع من انتشار الأشفار.

و المختار منه ما كان حديثا حصفا سريع الإنفراك، أصل سنبله وافرا و أما طعمه فيميل إلى المرارة قليلا. و إذا مضغ، لبثت رائحته فى الفم وقتا طويلا. و أما السنبل الرومى المعروف بالأقليطى فله أصل أحمر أشدّ حمرة من أصل العاقر قرحا قليلا و سطحه أملس و قال قوم أنّه الموّ و لم يصحّ ذلك. و سنبله أجعد قصير الزغب جدا. و قال قوم أنه الفو، و لم يثبت ذلك. يكون فى ابتداء أمره أصفر اللون أو فستقيا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۸۸

فإذا كمل نضجه صار لونه أسود يلى الشقرة قليلا، قريبا من لون السنبل الهندى و حرارته أقوى من حرارة السنبل الهندى إلّا أنّ يبسه أقل. و زعم جالينوس أنّ قوته من جنس قوة السنبل الهندى، إلّا أنه أضعف فعلا منه فى جميع ما ذكرناه من العلاج، إلّا فى درور البول فقط، فإنّ الرومى فى ذلك أقوى. و ممّا يدلّ على زيادة قوة الهندى على الرومى زيادة عطريته و ذكاء رائحته و التذاذ الطباع به و إن كانت[۱۴۱۱] منفعة السنبل الرومى للمعدة أيضا ليست باليسيرة، إلّا أنّها دون منفعة الهندى.

و المختار من الرومى ما كان حديثا ذكىّ الرائحة له أصل كبير ممتلىء بطىء الانفراك. و من خاصته أنه إذا شرب بطبيخ الأفسنتين، حلّل رياح المعدة و الكبد و الطحال، و نفع من اليرقان العارض من سدد الكبد و المرارة. و إذا شرب بخلّ، حلّل أورام الطحال و نفع من نهش الهوام، و من أوجاع الكلى و المثانة، و أدرّ البول و الطمث. و إذا دقّ و شرب، نقّى الصدر و الرئة و المثانة، و الأرحام بدروره البول و الطمث.

و ماء طبيخه يفعل مثل ذلك. و من خاصة أصل هذا السنبل أنّ الإكثار منه يصدّع.

و أما السنبل البرى فزم قوم أنه الأسارون و قوته قوة مسخّنة لذّاعة للّسان شبيهة بقوة الأقارون المعروف بالوجّ و أقوى منه قليلا. و لذلك صار مدرّا للبول و الطمث، منقيّا للكبد و أوراد الأرحام بدروره كذلك. و إذا شرب منه أربعة مثاقيل بماء العسل أسهل كإسهال الحربق الأبيض و نفع من الاستسقاء و عرق النساء و أوجاع المفاصل و الأوراك.

و أما السنبل الجبلى فإن قوته و فعله كقوة السنبل البرى و فعله. و أما ديسقيريدس فإنّه قسّم السنبل قسمة أولية على ضربين: أحدهما الهندى، و الآخر الرومى. و قسّم الهندى أيضا على ضربين و قال أنّ منه نوعا يعرف بالهندى على الحقيقة، اشتقّ له هذا الاسم من بلد الهند. و منه نوع يعرف بالسورى، اشتقّ هذا الاسم من بلدة يقال لها سوريا يسكنها القبط و السريانيون. و ليس إنما نسب الهندى إلى بلد الهند، و السورى إلى بلد سوريا على أن هذين[۱۴۱۲] البلدين ينبت فيهما سنبل، لكن لأنّ الجبل الذى ينبت فيه هذا السنبل متوسط بين هذين[۱۴۱۳] البلدين لأنّ جهة منه تلى بلد الهند، و جهة أخرى تلى بلد سوريا. فما كان من السنبل نابتا من الجهة التى تلى الهند سمّى هنديا، و من كان نابتا من الجهة التى تلى بلد سوريا يسمّى سوريا. و وصف المختار من السورى فجميع ما وصفنا به المختار من الهندى من قربه من بنيانه الذى يخرج منه، و خفته و سرعة انفراكه و وفارة أصله و صغر سنبله و شقرة لونه و مرارته التى فى طعمه و تجفيفه اللسان و ذكاء رائحته و عطريته و قربه من رائحة السّعد و ثبات رائحته فى الفم إذا مضغ وقتا طويلا.

و أما المعروف بالهندى فقسّمه أيضا على ضربين و قال: إنّ منه نوعا أدخل فى الجبلى الذى ينبت فيه و هو مشاكل للسورىّ فى جميع أحواله من صورته و كيفياته و طبعه و قوته و فعله. و منه نوع يقال له

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۸۹

«غیفتطس»[۱۴۱۴]، اشتقّ له هذا الاسم من نهر یجری إلی جانب هذا الجبل یقال له «غیقس»[۱۴۱۵]. و خروج هذا السنبل من أصل واحد، و هو أعظم سنبلا من السوری و من الهندی علی الحقیقة، لأنّ جمام سنبله وافر ملتفّ بعضه علی بعض و رائحته زهمة زفرة لزفورة الموضع الذی ینبت فیه. و کذلک صارت قوته أضعف من قوة الهندی و السوری جمیعا. و منفعته أقلّ کثیرا.

و أمّا السنبل الرومی فقال قوم و زعم[۱۴۱۶] أیضا أنه یکون بسوریا، و شجرته صغیرة تقلع و یعمل منها جرم یملأ الکفّ، و لها ورق طویل لونه إلی الشقرة ما هو، و زهرها أصفر له رائحة طیبة. و منفعة هذا السنبل للمعدة ظاهرة لأن قوته قریبة من قوة السنبل السوری و الهندی، إلّا أنّه أدرّ للبول منهما. و أفضل ما یستعمل من هذا النبات أصله و ساقه. فإن أراد أحد أن یوعیه[۱۴۱۷] و یرفعه، نقّاه من ورقه، و أخذ الأصل و الساق فدقّهما دقّا جیدا و عجنهما بشراب و عمل منهما أقراصا[۱۴۱۸] و حفضهما[۱۴۱۹] و حفظهما فی إناء من غضار[۱۴۲۰] أو زجاج و استوثق من غطائه جیدا. و قال دیسقیریدس: یخزن فی إناء من خزف.

و ذکر دیسقیریدس نوعا آخر من السنبل لم یجب أن یهمل ذکره لأن الحاجة تدعو إلی التحرّز منه و التحذیر من استعماله لأن قوّته قوة البیش[۱۴۲۱] القتّال. و سمّاه دیسقیریدس ناردین سقارقطی[۱۴۲۲] و هو أشدّ بیاضا من جمیع ما قدمنا ذکره من السنبل و رائحته رائحة البیش. و لذلک وجب أن یرفض و یحذر استعماله أصلا. و ذکر بعض الأوائل نباتا یعرف بالموله، زعم أن قوته کقوة السنبل إلّا أنّه أشدّ حرا[۱۴۲۳] و أقلّ قبضا.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۹۰

فی الساذج

أمّا السّاذج فقوم زعموا أنه ورق السنبل الهندی. و أوهم ذلک تشابه رائحتهما. و أنکر جالینوس ذلک و زعم أنّ[۱۴۲۴] تشابه الروائح لا یوجب توحّد[۱۴۲۵] الجواهر، لأنّا نجد أشیاء کثیرة تشبه رائحة السنبل و لیست بسنبل مثل الأسارون و السّعد و الوجّ و ما شاکل ذلک. و أما دیسقیریدس فزعم أنّ الساذج نبات ینبت فی بلد الهند فی مواضع فیها میاه مستنقعة، و هو ورق یظهر علی وجه الماء بمنزلة عدس[۱۴۲۶] الماء المعروف بالطحلب، و لیس له عود و لا أصل و الذی یجمعه یشکّه، علی المکان، فی خیوط کتّان و یجففه و یخزنه.

و قال أن ذلک الماء الذی ینبت فیه هذا الساذج یجفّ فی الصیف. و إذا جفّ، أحرقت الأرض التی[۱۴۲۷] کان علیها ذلک الماء بحطب یشتعل فیها. فإن لم یفعل ذلک بالأرض فی کل سنة، لم ینبت علی الماء شیء من هذا الورق.

و أجود الساذج ما کان حدیثا صحیح الورق و لونه متوسط بین البیاض و السواد إلی الغبرة ما هو، و له رائحة ساطعة فیها رائحة الناردین الهندی دائم الطیب و الذکاء، إذا وضع علی اللسان طیب النکهة. و إذا جعل فی صنادیق الثیاب، طیّب رائحة الثیاب و حفظها من التآکل. و ما کان منه کذلک، کان نافعا للمعدة لأنّه یقوّیها و یحلّل نفخها و یدرّ البول. و إذا عمل منه طلاء علی العین، حلّل أورامها.

و المذموم من الساذج ما کان مسترخیا منفشا رائحته کرائحة الشیء المتکرّج[۱۴۲۸]. و ما کان کذلک کان ردیئا لا ینتفع به فی شیء من علاج الطب أصلا. و أما جالینوس فتکلّم فی منافع الساذج بکلام و خبر جملیّ و قال إن قوته کقوة السنبل، و أمسک. و ممّا یذهب عند دیسقیریدس مذهب السنبل و الساذج:

الدارشیشغان.[۱۴۲۹]

الأغذیة و الأدویة ؛ ص ۴۹۰

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۹۱

فى الدارشيشغان

أمّا الدارشيشغان فشجرة ذات غلظ. و تعّد، لغلظها، فى عداد الأشجار الخشبية. و يستعملها العطّارون فى تعفيص الأدهان. و الجيّد منه ما كان رزينا كثيفا. و إذا قشر كان لونه أحمر مائلا إلى لون الدم و إلى الفرفيريّة[۱۴۳۰] ما هو. و له رائحة طيبة، و فى طعمه شيء من مرارة. و قوته مسخّنة مع قبض. و إذا شرب طبيخه، عقل البطن و قوّى العصب و قطع نفث الدم، و نفع من عسر البول بتقويته للمثانة. و إذا تمضمض بطبيخه، نفع من القلاع. و إذا استعطّ بمائه، نفع و ذهب بنتن الأنف. و زعم ديسقيريدس أن منه نوعا[۱۴۳۱] آخر خشبيا[۱۴۳۲] لا رائحة له و لا عطرية. و لذلك صار دون النوع الأول فى المنفعة و الفعل كثيرا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۹۲

فى الزعفران

أمّا الزّعفران[۱۴۳۳] فقال بعض الأوائل و ذكر فيه أنّه حار يابس فى الدرجة الثانية. و أنكر جالينوس ذلك على من قاله. و زعم أن حرارته فى آخر الدرجة الأولى، و يبسه فى وسطها. و صيّر دليله على ذلك قوة قبضه، و قال: إنّ كل قابض فالبرودة و الأرضية عليه أغلب. و لكن لما كان الأغلب على الزعفران الكيفيّة الحارة لما فيه من العطريّة و المرارة، وجب أن يكون فى جملة جوهره مسخّنا مجففا فى الدرجة الأولى. و لذلك صار فيه بعض الإنضاج، من قبل أنّ كلّ ما كان من الأدوية إسخانه ضعيفا، و فيه مع ذلك شيء من القبض، فإنّ قوته قوة تغرّى و تلحج[۱۴۳۴]. و من البيّن أنّ كلّ ما يغرّى و يلحج فإسخانه ليس بالقوى، فهو من الأدوية المنضجة. و ما كان كذلك، كان محلّلا للأورام مفتحا لسدد الكبد و العروق، نافعا من عسر النفس، مقويّا للأعضاء الضعيفة لما فيه من القبض. و إذا تحمّلته المرأة أو خلط مع ضمادات الأرحام، نفع من أوجاع الأرحام. و إذا شرب طبيخه مع أصله، أدرّ البول و هيّج الشهوة للجماع. و زعم بعض الأوائل أنّه إذا خلط مع المراهم و جعل منه فى المقعدة، هيّج الجماع، غير أن الإكثار من شربه، و الإدمان عليه مذموم[۱۴۳۵]، لأنّ فيه كيفيّة تملأ الدماغ و العصب و تضرّ بهما إضرارا بيّنا.

و من قبل ذلك صار مفسدا لشهوة الطعام و ذلك لجهتين: إحداهما أنّه لإضراره بالعصب يفسد حسّ المعدة الذى به يميز الشهوة للغذاء. و الثانية أنه يضعف حسّ المعدة بالحموضة التى تأتى إليها من الطحال لتنبيه الشهوة للغذاء. و لذلك قصدت الأوائل الزعفران فى ترياق الفاروق و ما شاكله من الترياقات، لأنها أرادت أن تضعف حسّ المعدة عن قبول السمّ عن الأدوية المسمومة، و إن كان دابغا للمعدة و مقويا لها و لسائر أعضاء البدن الضعيفة لما فيه من قوة القبض. و لهذه الجهة صار إذا حمل منه على العين أو اكتحل به

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۹۳

مع لبن أمّ جارية، قوّى الحدقة و منع من سيلان المواد إليها. و قد ينتفع به أيضا إذا أدخل فى الضمادات و الفرزجات المتخذة لأوجاع الأرحام و المعدة. و من خاصته أنه يحسّن لون البشرة إذا أخذ منه بقسط. و أما ديسقيريدس فزعم فيه أنه متى شرب منه وزن ثلاثة مثاقيل جملة، قتل. و أظن بديسقيريدس أنه قصد بذلك من كان دماغه ضعيفا بالطبع أو بالعرض، لأنه ليس ببعيد أن يفعل ذلك بمن كان دماغه ضعيفا، على قوة إضراره بالدماغ و العصب جميعا و إفساده للحس.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۹۴

فى المصطكى

أمّا المصطكى فهو صمغ شجرة مركّبة من جوهر أرضىّ ضعيف الحرارة، و جوهر مائى قليل البرودة. و لذلك صار حالها فى الإسخان

و التبرید الحال المعتدلة المتوسطة بین الکیفیتین الفاعلتین، أعنی الحرارة و البرودة، کأن حرارتها فی وسط الدرجة الثانیة، و أما قبضها و جفافها فهو فی آخر الدرجة الثانیة ینتهی إلی أول الثالثة. و قبضها فی جمیع أجزائها متساویة، أعنی بجمیع أجزائها: أغصانها و ورقها و ثمرها و لحاء أصلها. و لذلک صار إذا طبخ لحاء أصلها و ورقها بالماء طبیخا جیدا و صفّی الماء و عقد ثانیا حتی یثخن و یصیر بمنزلة العسل و شرب، نفع من نفث الدم و الإسهال العارض من الرطوبة و ضعف المعدة و قروح المعاء، و من نزف دم النساء و ظهور الرّحم و السّرم[۱۴۳۶] إلی خارج.

و فی الجملة، قد یمکن أن یستعمل هذا الدواء عوضا من الأقاقیا و عصارة الطراثیث[۱۴۳۷] إذا کان مزاج المستعمل له معتدل الحرارة غیر قویّها. و أما صمغ هذه الشجرة المعروف بالمصطکی فینقسم علی قسمین:

لأن منه الأبیض الصافی المعروف بعلک الروم و یسمّی أیضا الکنّه. و منه الأحمر[۱۴۳۸] المعروف بالمصطکی النبطی. و الأبیض منها مرکّب من کیفیتین متضادتین: کیفیة قابضة و کیفیة محلّلة. و لذلک صار نافعا للکبد و الصدر و المعدة و الأمعاء لأنه مقوّ لها و محلّل لرطوباتها و ریاحها و مخرج لها بالجشاء، و مسکّن للأمغاص العارضة من الرطوبة، و محلّل للأورام العارضة لفم المعدة و الکبد و الأمعاء، قاطع لنفث الدم، و مسکّن للسعال المتقادم العارض من الرطوبة، و محسّن للبشرة إذا طلی علیها. و لذلک یستعمل فی الغمر[۱۴۳۹] المتخذة لجلاء البشرة، و فی السنونات المستعملة لجلاء الأسنان و تقویة اللّثة، و یطیّب النکهة. و إذا مضغ،

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۹۵

فعل مثل ذلک أیضا.

و المختار منه ما کان أبیض صافیا ذکی الرائحة عطریا رزینا جافا. فإذا فرکته وجدته سهل الإنفراک. و أما الأحمر المعروف بالمصطکی النبطی فتجفیفه دون تجفیف الأبیض، لأن القبض فیه أقلّ.

و لذلک صار أنفع لمن کان محتاجا إلی التحلیل أکثر من قبل (أنه) صار محلّلا للأورام الصلبة المتولّدة فی باطن الأبدان و ظاهرها.

و أما دهن المصطکی فأکثر ما یتخذ من المصطکی الأبیض و لیس یکاد أن یتخذ من المصطکی الأحمر و لا الأسود و قوته کقوة المصطکی. و له منفعة فی أوجاع الأرحام. و إذا خلط مع الضمادات و اللطوخات، نفع من أوجاع الأمعاء و نقّی البشرة و صفّی اللون و نفع من الحصف[۱۴۴۰] الممدّ الذی فی الوجه. و صفة عمله أن یؤخذ من الزیت الإنفاق ثمانیة أرطال و من المصطکی رطلان. یجمع ذلک و یصیّر علی نار لیّنة فاترة من غیر أن یصیبه شیء من الدخان و یترک حتی یذوب حسنا و یرفع فی إناء زجاج و یستعمل. و إن کان بدل الزیت دهن لوز، کان أفضل. و قد یغشّ المصطکی الأحمر بالکندر و صمغ الصنوبر.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۴۹۶

فی السلیخة

السّلیخة علی ضروب: لأن منه الأحمر اللون الیاقوتی الشبیه بلون[۱۴۴۱] أحمر قائم و له أنابیب غلاظ و قشر ثخین مبرّا من الجرم، و سطح القشر أملس، و رائحته عطریة خمرة[۱۴۴۲] و فی طعمه حرافة لذیذة تحذی اللسان حذیا[۱۴۴۳] لذیذا مع قبض بیّن یجمع اللسان و یضمه. و منها صنف ثان یلی السواد قلیلا کأنه فرفیری اللون له رائحة کرائحة الورد. و منها صنف ثالث له قشر رقیق لاصق بجرمه، له رائحة کریهة غیر ذکیة. و منها صنف رابع خشن أجرب له رائحة کرائحة الکراث. و منها أصناف أخر نستغنی عن ذکرها[۱۴۴۴] و إطالة الکلام فیها[۱۴۴۵] لأنها[۱۴۴۶] معرّاة[۱۴۴۷] عن المنافع جملة، و إن کان هذان النوعان[۱۴۴۸] أیضا، أعنی الکراثی و الکریه الرائحة، لا منفعة فیهما[۱۴۴۹] أصلا لا فی الطب و لا فی شیء من العطر، لأن المختار من السلیخة الیاقوتی اللون، العطر الرائحة الذی فی طعمه حرافة مع قبض بیّن. و بعده فی الفضل الفرفیریّ اللون المشاکل لرائحة الورد. و ما سوی ذلک من أنواع السلیخة فمرذول لا منفعة فیه. و أمّا قوة السلیخة فمسخّنة مجفّفة فی الدرجة الثالثة، و فیها تقویة بیّنة لقبضها و تجفیفها مع لطافة قویة

لحرافتها و عطريتها و خمريتها.

فلما فيها من القبض، صارت مقوّية للمعدة و للكبد و الأرحام و سائر الأعضاء الشريفة و لذلك صارت إذا جلست[۱۴۵۰] النساء فى طبيخها، قوّت الأرحام و نفعت من اتساعها. و إذا تدّخنت[۱۴۵۱] النساء بها، فعلت مثل ذلك. و لما فيها من اللطافة و الحرافة العطرية، صارت ملطفّة للفضول مفتّحة للسّدد، محلّلة لما فى الأبدان من الرياح و الرطوبات الغليظة، و من قبل ذلك صارت إذا شربت، أدرّت البول و الطمث و استفرغت من الدم مقدار الكفاية، إذا كان سبب احتباسه كثرة الفضول الغليظة و السدد القوية. و إذا

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۹۷

تدخنت بها، نفعت من أوجاع الأرحام و فتحت سددها. و إذا خلطت بأدوية العين، قوّت الحدقة و حلّلت الفضول الغليظة، و زادت فى حدّة البصر. و إذا عجنت بعسل و حملت على البثور اللبنية، فلقتها. و إذا حملت على الأورام الجاسئة حلّلتها. و إذا شرب[۱۴۵۲] طبيخها، طردت الرياح الغليظة التى فى المعدة و سائر البطن. و قال ديسقيريدس: و إذا عدمت السليخة، جعل مكانها من الدارصينى ضعف وزنها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۹۸

فى الكاشم

أمّا الكاشم فإن قوة بزره و ورقه و أغصانه حارة يابسة فى الدرجة الثالثة. و لذلك صارت له قوة معينة على الهضم و تحليل النفخ و القراقر و تفتيح سدد الكبد و درود البول و الطمث جميعا. و من خاصته تحليل النفخ و القراقر العارضة فى المعدة. و مما هو داخل فى هذا الجنس من النبات السّساليوس. و زعم قوم أنه الأنجدان الرومى.

فى السساليوس

أمّا السساليوس فقوة ثمره و ورقه و أصله قوّة تسخّن و تجفّف فى الثانية. و الإسخان فى ثمره أقوى.

و من قبل ذلك صار معينا على الهضم و مدرا للبول، و نافعا من التقطير العارض من البرودة و من الأوجاع العارضة من[۱۴۵۳] اختناق الأرحام، لأنّه يدرّ الطمث درورا قويا، و يتجاوز ذلك إلى إسقاط الأجنّة و تسهيل الولادة لجميع الحيوان و تحليل عسر النفس الذى يحتاج معه إلى الانتصاب، و تسكين السعال العارض من الرطوبة و تنقية الصدر و الرئة و الكبد و الأوراد و الأرحام. و السبب فى تنقية الصدر و الرئة أنه من الأدوية المخصوصة بتنقية آلات التنفس. و أما تنقية الكبد و الأوراد، فبدروره للبول. و أما تنقية الأرحام، فبدروره الطمث بقوة. و زعم ديسقيريدس أنّ فى هذا النبات لطافة عجيبة ينتفع بها للصرّع. و أمّا ثمر هذا النبات فإنه إذا شرب بشراب، أعان على الهضم و حلل الرياح و الأمغاص، و نفع من حمّى أفتالوس الثانية فى كل خمسة أيام المتولّدة عن البلغم اللزج. و إذا شرب بفلفل و شراب، نفع من البرد العارض فى الأشفار. و زعم ديسقيريدس أنّه قد تسقى منه الإناث من المعز و من سائر المواشى ليكثر نتاجها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۴۹۹

فى الأنجذان

أما الأنجذان فورقه شبيه بورق السساليوس فى الصورة، إلّا أنّه أوسع قليلاـ و أمّا السرخسى منه، فإنّه أميل إلى السواد قليلا، و بزره مسطوح و قضبانه و جميع أجزائه، أعنى بأجزائه: بزره و ورقه و قضبانه و أصله، تسخّن و تجفّف فى الدرجة الثالثة. و جوهر الأنجذان جوهر هوائى نافع من عسر الإنهضام، مولّد للجشاء، مجفّف للرطوبات، مذيب للّحم، مضرّ بالمثانة. فإذا خلط بالملح أو فى أخلاط

الصباغات، طيّب طعمه، إلّا أنه ينتن الثفل، و هذه خاصته اللازمة له. و إذا شرب، كان بادزهرا للأدوية القتّالة.

و إذا حمل على الأبدان من خارج، كان فعله خفيّا جدا. و لذلك صار إذا خلط بالقيروطى المعمول بدهن السوسن أو بدهن الحناء، نفع من عرق النساء. و إذا عمل منه لطوخ بزيت، نفع من كمنة الدم العارضة تحت العين. و صمغ هذه الشجرة أقوى فعلا و أظهر تأثيرا فى جميع أجزائها.

و زعم ديسقيريدس أن صمغ هذا النبات هو الحلتيت، و أنه يستخرج من أصل هذا النبات و ساقه، لأنهما إذا شرطا، خرج منهما رطوبة غليظة لزجة هو الحلتيت. و صيّر دليله على ذلك من رائحة الأنجذان السرخسى و طعمه المشاكلان لرائحة الحلتيت و طعمه، إذ لا فرق بينهما فى ذلك إلّا فى القوة و الضعف فقط، لأن الصمغ من كل نبات أقوى من النبات. و المختار من هذه الصمغة ما كان أحمر صافيا شبيها بالمرّ الأحمر قوى الرائحة جدا مشاكلا لرائحة الأنجذان السرخسى، و أقوى كثيرا سليما من رائحة الكراث إذا أذبته و ذاب، صار لونه بسرعة يلى إلى البياض قليلا. و المذموم منها ما كان فى رائحته شىء من رائحة الكراث، و كان طعمه كريها. و إذا أذبته، كان عسر الذوبان. و إذا ذاب، صار لونه يلى السواد بعيدا من البياض.

و زعم قوم، عن أصل هذا النبات، أنه المحروث المعروف بعود الدقة، و صيّروا دليلهم[۱۴۵۴] على ذلك قول قاله ديسقوريدوس لأنه قال: و إنه إذا خلط أصل الأنجذان بالملح، طيّب طعمه. و زعموا أنهم لم يجدوا أصلا من الأصول يطيّب به الملح إلّا المحروت. و قول لديسقيريدس آخر فى أصل الأنجذان، فإنه إذا طبخ بخلّ و قشر رمّان و حمل على البواسير النابتة فى المعدة، حلّلها. و إذا خلط بقيروطى، حلّل الخنازير.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۰۰

فى الحلتيت

الحلتيت لبن من ألبان الأشجار. و ألبان الأشجار كثيرة لأن كل شجرة من الأشجار، و نبت من النبات إذا قطع منه قضيب من قضبانه، سالت منه رطوبة لا محالة. فإن كانت تلك الرطوبة غليظة، سمّيت لبنا. و أكثر ألبان الأشجار حرارة[۱۴۵۵] الجاوشير و القنّة و الحلتيت، لأنها مسخّنة مجفّفة فى الدرجة الثالثة. و قال قوم أن تجفيفها فى الدرجة الثانية و أقلّها أضرارا بالأبدان الحلتيت. و لذلك أمكن من كان مزاجه باردا أن يدوم على استعماله فى غذائه. و الذين يستعملونه فى غذائهم من المرطوبين، يحسّن ألوانهم و يشرقها.

و من فعله على سبيل الغذاء أنّه بعيد الإنهضام مفسد للمعدة و مضرّ بها. و من منافعه على سبيل الدواء أنه مفتح للسدد، طرّاد للرياح، نافع من السمائم. و إذا شرب مع البيض المشوى نيمبرشت، نفع من السعال البلغمانى. و إذا صيّر فى الأحساء و شرب، نفع من الشوصة نفعا بيّنا و حلّل جسأ الطحال و فتح سدده. و إذا أخذ مع التين اليابس، نفع من الكزاز و من وجع الجنب و الاستسقاء و اليرقان[۱۴۵۶] العارض من الفضول الغليظة اللزجة. و إذا شرب بماء حار و عقيد العنب، نفع من حمّى الرّبع العارضة من احتراق البلغم و نقّى العفونات المتولّدة فى أبدان أصحابها. و إذا عجن بشمع و ابتلعه من كان به فالج مع انتصاب الرقبة أو ميلانها إلى خلف، انتفع به. و إذا شرب بسكنجبين، نفع من جمود اللبن فى المعدة و الثدى. و إذا شرب مع فلفل، أدرّ الطمث الذى سبب احتباسه الأخلاط اللزجة. و إذا جعل فى جوف حبة عنب و أخذ، نفع من ذلق المعدة و المعاء العارض من الرطوبة. و إذا ديف فى ماء حار و شرب، نفع من خشونة الحلق المتقادمة و من الخوانيق و دقّق اللهاة و صفّى الصوت الأبحّ الذى عرضت بحوحته دفعة.

و إذا شرب أو تمسّح به، نفع من ضرر الحيوانات ذوات السموم. و إذا ديف بزيت و تمسّح به، نفع من لدغ العقارب و الكزاز. و إذا وضع على القرحة العارضة من عضة الكلب الكلب، دفع ضررها. و إذا

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۰۱

شرب أو وضع على المواضع التى قد دخلتها[۱۴۵۷] السهام المسمومة، أبطل سمّها و أخرج أوجه السهام من اللحم، و إذا تغرغر به مع

خلّ، قلع العلق المتعلّق فی الحلق.

و إذا خلط بزنجار و قلقنت و عجن بماء الرمانین المستخرج بشحم الرمانین و عمل منه لطوخ علی القوابی الرطبة، نقّاها. و إذا خلط بعسل و اکتحل به، جلا البصر و نفع من ابتداء نزول الماء فی العین.

و إذا وضع علی تآکل الأسنان، سکّن وجعها. و إذا خلط بکندر و طلی علی خرقة و حمل علی الأسنان، فعل مثل ذلک أیضا. و إذا طبخ بخلّ مع الزوفا و التین و تمضمض به، فعل مثل ذلک أیضا و نفع من الریح العارضة فی الفم المعروفة بریح الباخدیام. و إذا شرطت الأورام المیتة اللون و وضع علی موضع الشّرط إمّا وحده أو إمّا[۱۴۵۸] مع شراب و نطرون، حلّلها و أبرأها. و إذا خلط بقیروطی و شحم التین الیابس و حمل علی الثآلیل و القوابی و الغدد و البواسیر الظاهرة، أزالها و ذهب بها. و إذا طلی علی داء الثعلب العارض من البلغم اللزج، أنبت الشعر فیها.

و حکی دیسقیریدس عن قوم کانوا یزعمون عن أهل السند[۱۴۵۹] أنهم کان لا یسلم لهم زرع دون أن یأخذوا الحلتیت و یصرّونه فی خرق من غلائل کتّان و یعلّقونها علی أفواه أنهارهم عند سرب[۱۴۶۰] المیاه لیفیدوا الماء عند ممره کیفیة یقتل بها ما یتولّد فی أراضیهم من الدود و الفأر و کلاب الماء و ما شاکل ذلک. و زعم عن أهل أرمینیة أنهم إذا أخذهم نشّاب مسموم، وضعه علی موضع النشاب و سلم من سمّها. و قد یستخرج من ورق نبات الحلتیت رطوبة تفعل فعل الحلتیت، إلّا أن فعلها أضعف کثیرا. و إذا شربت هذه الرطوبة بسکنجبین، نفعت من أوجاع قصبة الرئة و بخاصة بحوحة الصوت. و قد یؤکل ورق هذا النبات مع الخسّ و الخلّ عوضا من الجرجیر، و اللّه أعلم.

فی المحروت

المحروت دون الحلتیت فی القوة و أضرّ بالمعدة و أعسر انهضاما.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۰۲

فی الأشترغاز

الأشترغاز[۱۴۶۱] أحرّ من الأنجذان و أکثر جفافا و أبعد انهضاما و أبطأ فی المعدة. و لذلک وجب أن لا یستعمل منه إلّا خلّه الذی یربّی به و أنقع فیه. و إن کان فی خلّه أیضا قوة لذّاعة للمعدة مولّدة للغثی و القیء بإفراط تلذیعه.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۰۳

فی الخردل

الخردل حار یابس فی وسط الدرجة الرابعة. و من خاصته تحلیل رطوبات الرأس و المعدة و تجفیف اللسان، و النفع من حمّی الربّع المتقادمة المتولّدة عن احتراق البلغم، و من أوجاع الطحال العارضة من الرطوبات الغلیظة. و إذا مضغ أو تغرغر به، نقّی رطوبات الدماغ الفضلیة و حلّل الورم البلغمانی العارض فی جنبتی أصل اللسان و نفع من الخشونة العارضة فی قصبة الرئة. و إذا دقّ و قرّب من المنخرین و استنشق، هیّج العطاس و أنبه[۱۴۶۲] المصروعین و النساء اللواتی قد عرض لهنّ[۱۴۶۳] اختناق من وجع الأرحام. و إذا أکل مع السلق المسلوق، نقّی المعاء من البلغم المرتبک فیه. و إذا خلط مع التین المدقوق و عمل منه ضماد، نفع من عرق النساء و بخاصة إذا لزم الموضع حتی یحمارّ[۱۴۶۴] الجلد. و کذلک یفعل إذا حمل علی ورم الطحال. و إذا خلط بعسل أو موم و شحم و زیت مذاب علی النار و عمل منه لطوخ، نقّی بشرة الوجه و ذهب بکمنة الدم العارضة تحت العین. و إذا خلط بخلّ و طلی علی الجرب المتقرّح و القوابی الرطبة الوسخة، نقّی وسخها و أزالها. و إذا خلط بالتین المدقوق و وضع فی الأذن، نفع من الدویّ و ثقل السمع. و

إذا دقّ و ضرب بماء و خلط بعسل و اكتحل به، أزال غشاوة العين و خشونة الأجفان. و قد تستخرج عصارة بزر الخردل الطرى و تجفّف فى الشمس و تستعمل فى جميع ما ذكرنا فتكون ألطف و أسرع فعلا.

و المختار من الخردل ما كان سمينا لحيما غير قحل و لا مفرط اليبس، لكن يكون فيه نداوة يسيرة.

و إذا دقّ، كان داخله أصفر يلى البياض، لأن ذلك دليل على نداوته. و ينبغى للمستعمل له، على سبيل الإدمان، [أن] يستعمله فى الماء العذب من الليل إلى الصبح، و ينحّى ذلك الماء عنه و يغسله بالماء مرات و يجفّفه فى الشمس ثم يغسله مرّات و يجفّفه ثم يدقّه و يجمعه و يقشره و يصيره شبيها بقرص و يجعله فى

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۰۴

غضارة و يغسله بماء صاف عذب حتى يزول عنه كلّ ما خالطه من الرماد بتنظيف حسن، ثم يصيّر فى هاون حجر و يلقى عليه ماء عذب و يضرب ضربا جيدا حتى تخرج رغوته و زبده، و يصفّى بمنخل شعير صفيق[۱۴۶۵]، فإن أحبّ أن يعذبه، عذّبه بلوز حلو مقشر من قشرته مسحوق، أو لباب خبز منخول مغسول، أو زبيب منقّى من عجمه مدقوق، يأخذ ما أحبّ من ذلك و يصبّ عليه من الخلّ مقدار الحاجة و الكفاية و يمرسه مرسا جيدا و يصفّيه بمنخل شعير و يخلطه بالخردل المصفّى، و ربّما أخلط معه دهن لوز و ماء رمّان حلو.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۰۵

فى السماق

السّماق هو ثمرة شجرة تنبت فى الصخر على الجبال، طولها نحو من ذراع و ورقها مشرّف الأطراف على هيئة المنشار و ثمرها شبيه بالعناقيد، له لون أحمر على حمرة الدم. و عظم الحبّة منه كعظم حبّة البطم، إلّا أنّ حبّه أعرض قليلا حتى كأنه قريب من شكل العدس البصرى. و المستعمل من هذا الحبّ قشره، لأنّ داخله صلب على صلابة حبّ الأنجرة أو أصلب قليلا. و طعم قشر هذا الحبّ شديد الحموضة و فيه قبض بيّن[۱۴۶۶] يقرب من العفوصة. و لذلك صار تبريده فى الدرجة الثانية، و تجفيفه فى الدرجة الثالثة. و لما فيه من قوة التجفيف صار الدّبّاغون يستعملون نوعا منه فى تجفيف و تقبيض (الجلود)، و يسمّون ذلك النوع سماق الدبّاغين.

و من منافعه أنّه مقوّ للمعدة، منبّه لشهوة الطعام، مسكّن لحرارة الكبد، نافع من الإسهال المرّى و القيء الكذلك، قاطع لسيلان الدم من حيث انبعث. و إذا اكتحل بمائه الذى ينقع فيه، نفع من السّلاق[۱۴۶۷] العارض[۱۴۶۸] و الاحتراق و قطع الحكّة العارضة للعين. و إذا تمضمض بمائه الذى يطبخ به، دبغ اللّثة و قوّاها و قطع الدم المنبعث منها، و إذا سحق و عجن بعسل أو بجلاب و دلك به اللسان، جلا خشونته و ليّنه. و إذا تحمّلته المرأة بعسل، منع من سيلان الرطوبات من الرحم. و إذا عمل منه طلاء بعسل، قطع من ورم البواسير. و إذا أنقع ثمره فى ماء ثلاثة أيام و صفّى[۱۴۶۹] و طبخ ماؤه حتى يثخن، كان فعله ألطف و أفضل من فعل الثمر نفسه. و قد تستخرج من هذا النبات صمغة إذا وضعت على الأسنان المأكولة، سكّنت وجعها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۰۶

و لورق هذا النبات أيضا قوة قابضة تفعل فعل القاقيا و أقوى قليلا. و طبيخ ورقه الطرىّ إذا شرب نفع من قروح الأمعاء. و إذا احتقن به أو جلس فيه، فعل مثل ذلك أيضا. و إذا دقّ ورقه و حمل على القروح، جفف مدّتها[۱۴۷۰]. و إذا طلى على النّفاطات[۱۴۷۱]، جفّفها. و إذا طلى بمائه الشعر، سوّده. و إذا قطر منه فى الأذن، قطع سيلان المدّة منها. و إذا طبخ ورقه اليابس و صفّى و عقد ماؤه حتى يثخن و يصير بمنزلة العسل، فعل فعل الحضض. و إذا طبخت[۱۴۷۲] قضبان هذه الثمرة بالماء حتى تنعقد، كان فعلها أقوى من فعل الثمرة. و إذا عمل من الورق ضماد بماء، منع حدوث الأورام على مواضع الضرب و على قحف[۱۴۷۳] الرأس.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۰۷

فی الخل

الخلّ یبرّد تبریدا معتدلا، و یجفّف تجفیفا قویا، لأنّ یبسه أقوی من یبس و دمه[۱۴۷۴]. و السبب فی ضعف تبریده أنه مرکّب من طبیعتین مختلفتین من برودة ضعیفة وجبت له من حموضته، و حرارة عرضیة استفادها من الغلیان و التّعفّن. و ذلک أنّ هیولی[۱۴۷۵] کل خلّ فی ابتدائه یکون حلوا، فإذا نضج بحرارة الشمس، غلی و لم یکن فی حلاوته من القوة ما یثبت و یحفظ نفسها، تعفّنت الرطوبة الحاملة لها و استحالت إلی الحموضة و استفادت حرارة عرضیة من الغلیان و التعفّن، و لذلک صار تبرید الخل فی الدرجة الأولی، و تجفیفه فی الدرجة الثالثة. فلضعف برودته صار فعله ینفذ فی الأبدان بسرعة و یصل إلی ما بعد وناء من الأعضاء، و یفعل فیها فعله فی الأعضاء القریبة، لأنّ لطافة حرارته العرضیة التی حطّته عن درجة الحموضة فی البرودة تطرّق له و تغوصه و تنفذه إلی الأعضاء البعیدة، و غیره من الرطوبات الحامضة مثل الحصرم و ماء الرمان الحامض و مثل الأترج و ما شاکل ذلک. ففعله فیما قرب من الأعضاء أکثر من فعله فیما بعد منها لأنّ حموضته ساذجة بسیطة لیس معها حرارة عرضیة تلطفها و تطرّق لها و تنفذها إلی ما بعد وناء من الأعضاء.

و لجالینوس فی هذا المعنی قول قال فیه: إذا أردت أن تبرّد حرارة فی المعدة و ما قرب منها، فاقصد ماء الرمان الحامض و ماء الحصرم و حمّاض الأترج و ما شاکل ذلک، لأنها أبطأ فی المعدة و أکثر لبثا لأن برودتها برودة ساذجة بسیطة لیس معها ماء یطرّق لها و ینفذها إلی المواضع البعیدة بسرعة. و إذا أردت أن تبرد حرارة فی أعضاء بعیدة عن المعدة، فاقصد الخلّ، لأنّ الخل معه ما یطرّق له و یوصله إلی ما بعد من الأعضاء بسرعة. و لذلک صار فیه تحلیل و تلطیف و تقویة بیّنة. فلتحلیله و تلطیفه صار إذا شرب و هو حار، نفع من عسر النفس الذی یحتاج معه إلی الانتصاب و حلّل الدم و اللبن الجامدین فی المعدة و دفع

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۰۸

مضرّة الأدویة القتّالة و بخاصة مضرّة الأفیون و الفربیون المعروف بالشوکران و سکّن السعال المتقادم العارض من الرطوبة و هیّج السعال الخبیث، و بخاصة السعال الیابس. و إذا شرب، نفع من الاختناق العارض من أکل الفطر و قلع العلق المتعلّق فی الحلق. و إذا خلط مع ملح، کان فعله فی الاختناق أقوی من فعله فیه إذا کان مفردا. و إذا تغرغر به، قطع سیلان الفضول الغلیظة إلی الحلق، و نفع من الخناق، و استرخاء اللهاة و تورّمها، و قلع العلق أیضا. و إذا خلط مع الأدویة النافعة من الجرب المتقرّح و القروح الخبیثة و القوابی و العلّة المعروفة بالنّملة، قطع المادّة و نقّاها، و قوّی فعل الأدویة کثیرا. و بخاره المتصاعد[۱۴۷۶] منه إذا طبخ نافع من ثقل السمع و من الدویّ العارض فی الأذن و إذا قطر فی الأذن، قتل الدود المتولّد فیها. و إذا عجن بعسل و طلی علی الآثار العارضة دون العین من اجتماع الدم تحت الجلد، نقّاها. و إذا خلط بشیء من کبریت و حمل علی النقرس البلغمانی و هو فاتر، سکّن وجعه.

و لما فی الخل من قوة القبض، صار دابغا للمعدة و مقوّیا لها. فإذا طبخ مع الطعام، منع، بتقویته المعدة، من انصباب المواد إلیها، و نبّه الشهوة للطعام. و إذا حمل علی المواضع التی ینبعث منها الدم، قطع انبعاثه. و إذا جلس فیه، قوّی الرحم الوارم و السّرم[۱۴۷۷] الکذلک أورامها[۱۴۷۸] و ردّهما إلی مواضعهما.

و إذا تمضمض به، قوّی اللّثة. و إذا خلط بدهن ورد و غمس فیه صوف غیر مغسول أو اسفنج البحر و حمل علی الرأس، سکّن الصداع العارض من حرارة الشمس و وهج السموم. و إذا مسح به الجبین و الأصداغ مضربا بدهن ورد، سکّن الصداع الصفراوی. و إذا حمل علی الجراحات فی ابتداء حدوثها، قوّی المواضع و منع من تورّمها بإذن اللّه.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۰۹

فی المری

المرى حار فى الدرجة الأولى يابس فى الثانية له قوة تجلو و تغسل ما فى الصدر و الرئة و المعدة و الأمعاء من الرطوبات الغليظة، و يطيّب الأطعمة و يعين على إطلاق البطن، و ينفع من وجع الأوراك و عرق النساء إذا أكل أو احتقن به. و هذه خاصية فيه لأنه بلطافة حدّته يجذب الفضول و الأخلاط المؤذية الحاصلة فى الأوراك و يخرجها من المعاء. و إذا غسلت[۱۴۷۹] به القروح الخبيثة، نقّاها و منعها من أن تسعى. و لذلك صار إذا احتقن به نفع من قروح المعاء المتعفّنة لأنّه يغسلها و ينقّيها من المدّة و الدّرن و سائر الأوساخ و يكويها، و يجفّفها و يصيّرها قابلة للالتحام إذا احتقن بعقب خروج المدّة ...[۱۴۸۰] الملحمة. و المرّى المتّخذ من السمك أقلّ حرارة و أضعف يبسا من المرى المتخذ بالشعير، لأنّ السمك أبرد و أرطب بالطبع. و المتخذ من السمك أو اللحم نافع[۱۴۸۱] من عضّة الكلب الكلب.

فى السمك المالح المعروف بالمانون

أمّا السمك المعروف بالمانون (ف) يفعل فى غسل الجراحات المتعفّنة و وجع الأوراك و عرق النساء إذا احتقن به، ما يفعله المرّى، لأنه يغسل و ينقّى و يكوى الجراحات و يجففها. و زعم جالينوس أنّ قوما من الأطباء كانوا يستعملون من المانون ماء الجرى المملوح و ماء السميكات الصغار المعروفة بالصّحناة. و زعم أنه يخصّ مانون الصحناة بعلاج القروح المتعفّنة الحادثة فى الفم. و يعنى بالمانون ماء السمك لأنّ «نونا» باللسان السريانى السمك.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۱۰

فى الملح

الملح يسخّن إسخانا معتدلا و يجفّف تجفيفا قويا، لأنه مركّب من كيفيتين مختلفتين: كيفية تجلو و تقطع، و كيفية تجمع و تقبض. و الكيفيتان كلتاهما مجففتان، و لذلك صار تجفيفه فى الدرجة الثالثة، و إسخانه فى الثانية، إلّا أنّه على ضربين: لأنّ منه المعدنى المحتفر من المعادن، و منه البحيرى المتولّد فى البحيرات و النقائع المعروفة بالسّباخ إذا جفّ ماؤها فى الصيف، لأنّ ماءها[۱۴۸۲] إذا جفّ بحرارة الشمس فكأنه يحترق و يصير ملحا. و ما خرج من المعادن أفضل ممّا خرج من غير المعادن. و قوم يزعمون فى الذى يخرج من المعادن أنه الأندرانىّ و الجبلىّ. و أفضل ما فى المعدنى ما كان غير متحجّر، و كان لونه أبيض صافيا و جسمه كثيفا متشقّقا و أجزاؤه متساوية و عروقه أيضا كذلك. و أفضل ما فى البحرى الأبيض المتساوى الأجزاء.

و زعم ديسقيريدس أنّ المعدنى أقوى فعلا من البحرى. و أما جالينوس فساوى بينهما فى الفعل.

و اتّفقا جميعا على أنّ من خاصيّة الملح أنه فى ابتداء أمره يحلّل و يجلو و يذيب الرطوبات الغليظة و يسيلها و ينشفها بعد ذلك، و يفنى أكثرها، ثم يجمع الأبدان بما هو خالص فيها من الرطوبة الجوهرية و يصلّبها و يمنعها من عفونتها و فسادها.

و من خاصّية الملح على سبيل الغذاء إصلاح الطعوم التّفهة التى لا طعم لها. و من منافعه على سبيل الدواء أنه إذا حمل على القروح الخبيثة، نقّى فسادها و حديدها و منعها من الإنتشار. و إذا عمل منه لطوخ بالزوفا و الخل منع النّملة و الحمرة من أن تسعى. و إذا خلط بدهن الورد و الخلّ أو بالزيت و الخلّ و مسح به البدن بالقرب من النار أو الحمّام و صيّر المرّ عليه حتى يحمى (و) يعرق، سكّن الحكّة العارضة فى سطح البدن من الرطوبات العفنة و نفع من القوابى و الجرب المتقرّح و غير المتقرّح. و إذا خلط بالزيت و مسحت[۱۴۸۳]

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۱۱

به الأعضاء، ذهب بالإعياء العارض لها من التعب. و إذا خلط بالدقيق و العسل، نفع من التواء العصب. و إذا عمل منه ضماد مع سويق الشعير المحرق، نفع من القلاع[۱۴۸۴] و استرخاء اللثة. و إذا خلط بعسل و تحنّك به، سكّن وجع النغانغ و اللّهاة. و إذا خلط بالعسل و

الخلّ و الزيت و تحنّيك به، نفع من الخناق. و إذا شرب بسكنجبين، دفع مضرّة الأفيون و الفطر القتّال. و إذا عمل منه ضماد مع بزر الكتّيان، نفع من لسع العقارب. و إذا عمل منه ضماد ...[۱۴۸۵] الزوفا و العسل، نفع من نهش الأفعى الذّكر. و إذا عمل منه ضماد مع زفت و قطران و عسل، نفع من نهش الحيّة التى يقال لها فارسطس و هى فارة[۱۴۸۶] لها قرنان[۱۴۸۷]. و إذا عمل منه ضماد بخل و عسل، دفع مضرّة الحيوان المعروف (بأمّ) أربع و أربعين و من لسع الزنابير. و إذا اكتحل به، قلع اللحم الزائد فى العين و محق الظّفرة[۱۴۸۸]. و إذا ما خلط بخلّ و قطر فى الأذن، سكّن وجعها. و إذا خلط بخمير و فوذنج جبلى، سكّن الأورام البلغمانية و نفع من نهشة السّباع.

و إذا خلط بزيت و حمل على خرق، منعه أن يتنفّط. و إذا عمل منه ضماد مع شحم عجل، نفع من البثور المعروفة بالشهديّة. و إذا أحرق، صار تجفيفه أكثر.

صفة إحراقه

يؤخذ الملح و يصيّر فى إناء فخّار و يغطّى و يطيّن الوصل بطين الحكمة و يدفن فى جمر و يترك حتى يحترق و يبرد و يستعمل. و من الناس من يأخذ ملحا[۱۴۸۹] و يصيّره فى عجين و يدفنه فى الجمر حتى يحترق العجين.

و قد يمكن أن يحترق الملح على ما أنا واصفه أيضا. يؤخذ الملح و يغسل بالماء غسلة و يترك حتى يجفّ جيدا و يصيّر فى قدر فخار و يغطّى بغطاء و يطيّن الوصل، و يحمل القدر على نار جمر و يترك حتى يسكن طيران الملح و حركته أيضا و يبرد و يستعمل.

و ذكر جالينوس شيئا يقال له غبارة الملح، و قال أنه ألطف من الملح كثيرا، و لذلك صار تحليله و تلطيفه أكثر لا أن جمعه لما يبقى من جوهر الجسم. و أما الملح النفطى فهو أحرّ و أيبس من الملح الأندرانى.

و من فعله أنه يجلو و يحلّل و يذهب بالأكال العارض فى اللحم، و يقطع اللحم الزائد فى الأجفان و يذهب بالظّفرة، و ينفع من الحكّة و يدر البول و ينفع من الاستسقاء إذا حمل على البطن من خارج و ينقّى العفونة و يقطع غلظ الأخلاط.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۱۲

فى زهرة الملح

أما زهرة الملح فزعم ديسقريدس أنها تتكوّن فى مواضع المياه القائمة الباقية من ماء السّيل إذا نضب عن الأرض. و المختار من هذه الزهرة ما كان لونه زعفرانيا، و فى رائحته شىء من رائحة السمك. و ربّما كان أكثر زهومة من مرّى السمك. و المذموم من هذه الزهرة ما كانت لها أجزاء متعقدة ملتئمة بعضها إلى بعض. و من دلائل المختار منه أن يذوب و ينماع بالزيت وحده. و المذموم منه لا يذوب بالزيت، لكنه يحتاج إلى ما يذيبه و يحلّله. و قوة هذه الزهرة قوة تلذع لذعا مفرطا، و زعم ديسقيريدس أن قوتها فى الحدّة مثل قوة الملح، و لذلك صارت قوتها تنقّى القروح الخبيثة و تمنع انتشار القروح التى من شأنها الإنتشار، و تجفّف الرطوبة السائلة من الأذن، و تنفع من القروح و الحكّة العارضة فى المذاكير، و تجلو غشاوة البصر و الآثار العارضة فى العين من اندمال القروح. و قد تخلط فى المراهم و تستعمل لتجفيف الرطوبات. و زعم ديسقيريدس أنّ المختار من هذه الزهرة يجعل فى الأدهان الطيبة مثل دهن الورد و غيره ليصفيها.

و لما كان البورق[۱۴۹۰] داخلا فى هذا الجنس، رأينا أن نجرى ذكره بعقب الملح، و لا نخلى كتابنا هذا منه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۱۳

فى البورق

أمّا البورق فهو على ضربين: لأن منه البورق على الحقيقة، و سمّاه جالينوس البورق الأفريقى و البورق الزبدى، و لعلّ هذا خطأ من الورّاقين. و أما أهل مصر فيعرفونه بالنّطرون. و منه نوع سمّاه جالينوس زبد البورق و هو البورق الأرمنى. فأما البورق الريفى[۱۴۹۱] فجامد مجتمع صلب. و المختار منه يعلو لونه تورّد قليل، و غير المختار منه رمادى اللون ترابىّ، فيه تجفة قليلة. و أمّا زبد البورق فمنظره منظر دقيق الحنطة لأنه خفيف منطحن. و الفرق بين هذين أيضا و بين الملح، أنّ الملح قوته مركّبة لأن فيه، مع حرارته، كيفيّة قابضة يقوّى بها الأبدان و يجفّفها و يصلّبها. و البورق الريفى فقوته ساذجة بسيطة، لأنها من حرارة مفردة ليس معها قبض و لا تجفيف. و لذلك صار أشدّ تحليلا و أقوى غسلا و تنقية من الملح.

و من قبل ذلك يغتسلون به فى الحمامات لتحليله و جلائه و غسله الوسخ. و ليس إنما يغسل الوسخ فقط، لكنه يشفى الحكّة العارضة فى سطح البدن، و بخاصة إذا خلط بالخلّ، لأنه يحلّل الرطوبات الصّديديّة المولّدة للحكّة، و يقطعها و ينقّيها. و لما فيه من هذه القوة، صار المتطبّبون يدخلونه فى الأدوية المحلّلة المنقّية للعفونة.

و إذا سحق و ذرّ على الشعر، أرقّه و أماته[۱۴۹۲]. و أما ازدراده[۱۴۹۳] فإنه لا يجب أن يطلق إلّا عند الضرورة، لأنه مخصوص بتلذيع عصب المعدة و الإضرار به و إحداث القيء و الغثى جميعا. و زعم جالينوس عن إنسان من القرويين أنه كان يستعمل هذا البورق فى كل وقت فى مداواة الإختناق من الفطر فينجح به. و أما زبد البورق فإن قوته متوسّطة بين قوة البورق الريفى و بين قوة الملح، لأن فيه شيئا من قبض، إلّا أنّ الطلاء عليه أغلب. فإذا أحرق، صار ...[۱۴۹۴] لأن النار ملطّفة و مفيدة جفافا و قوة على التجفيف و التحليل. و إذا ورد البدن منه شيء، كان فعله فى تقطيع الأخلاط الغليظة اللزجة و تلطيفها أكثر من فعل الملح كثيرا. و المحرّق منه و غير المحرّق نافعان من الاختناق العارض من أكل الفطر. و اللّه أعلم.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۱۵

كتاب الأغذية و الأدوية تأليف إسحاق بن سليمان المعروف بالاسرائيلى المتوفى سنة ۳۲۰ ه

المجلد ۴

اشارة

شماره کتابشناسی ملی : ۲۹۷۷۸۴۴

عنوان و نام پدیدآور : کتاب الاغذیه و الادویه/ تالیف اسحاق بن سلیمان المعروق بالاسرائیلی؛ تحقیق محمد الصباح.

مشخصات نشر : تهران: موسسه مطالعات تاریخ پزشکی، طب اسلامی و مکمل، ۱۳۸۶.

مشخصات ظاهری : ۶۳۸ص؛ ۲۱. × ۳۰ س‌م.

یادداشت : عربی.

یادداشت : نمایه.

موضوع : پزشکی سنتی

موضوع : گیاهان شفابخش

رده بندی دیویی : ۶۱۰

رده بندی کنگره : R۱۳۵/الف۴۶ک۲ ۱۳۸۶

سرشناسه : اسرائیلی، اسحاق‌بن سلیمان – ، ۳۲۰؟ق.

شناسه افزوده : صباح،محمد،محقق

شناسه افزوده : موسسه مطالعات تاريخ پزشكى طب اسلامى و مكمل

المقالة الرابعة

القول فى الحيوان المشاء و الطيار و السابح

قال إسحاق: و إذ كنّا قد أتينا فى المقالة الأولى من كتابنا هذا على القول فى طبائع الحيوان و مزاجاتها و أغذيتها و منافعها و مضارها بالقول المطلق، و أقمنا على ذلك الدلائل الواضحة، فقد بقى أن يستمرّ الكلام فى هذه المقالة بما هو أليق بها و مشاكل لما قصدنا إليه فيها من الأخبار عن كل واحد من أشخاص الحيوان على الإنفراد ليكون ذلك أبين و أقرب من عقول المتعلّمين.

و قبل أن نبتدىء بذلك فيجب أن نأتى بنتف ممّا قدّمنا ذكره فى المقالة الأولى ممّا يحتاج إلى تقدّمه أمام كلامنا هذا، فأقول: إن جميع ما فى العالم من نبات و حيوان لا- يخلو من أن يكون إمّا مضادا أو منافرا لطبيعة بدن الإنسان و جوهريته، فيكون قاتلا له مثل الحيات من الحيوان و البيش من النبات. و إمّا أن يكون ملائما و مشاكلا لطبيعة بدن الإنسان و مزاجه، فيكون مغذيا له و مربّيا لجسمه مثل لحم الحملان- من الحيوان و الحنطة من النبات. و إمّا أن يكون مخالفا لطبيعة بدن الإنسان و مزاجه من غير مضادّة و لا منافرة، فيكون خارجا عن طبيعة ما يغذو و يقتل جميعا، و داخلا فى حدّ الأدوية مثل المسك و الصبر و ما شاكل ذلك، و إن كانت هذه الواسطة قد تكون على ضربين آخرين على حسب انحرافها و ميلانها إلى أحد الجانبين دون الآخر[۱۴۹۵]، لأنه إن كان انحرافها عن الوسطى إلى الحاشية المشاكلة لطبيعة بدن الإنسان و مزاجه، كان فيها تغذية و دواء معا مثل لحم القنفذ و الأرنب من الحيوان، و الكرسنّة و الترمس من النبات. و إن كان انحرافها عن الوسطى إلى الحاشية المنافرة لطبيعة بدن الإنسان و مزاجه، كان فيها أدوية خبيثة مثل لحنظل و السّقمونيا و الخربق و البلاذر و ما شاكل ذلك.

و لما كان قصدنا فى كتابنا هذا الكلام فى الأغذية فقط، وجب أن نقتصر على ما فيه غذاء لبدن

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۱۸

الإنسان أو غذاء و دواء، و نهمل ذكر ما سوى ذلك إذا[۱۴۹۶] كان خارجا عن معنى ما قصدناه. و باللّه توفيقنا و عليه توكّلنا. فأقول: إن الحيوان المغذّى ينقسم قسمة جنسيّة على ضربين: لأنّ منه البرىّ، و منه الأهلىّ.

فالبرىّ من الحيوان، بإضافته إلى الأهلىّ من جنسه، أسخن و أيبس و أسرع انهضاما، إلّا أنّه أفسد غذاء، و ذلك لدوام حركته و تعبه و استنشاقه السموم دائما، لغلبة الحرارة و اليبوسة على هوائه بدوام وقوع حرّ الشمس عليه. و لذلك صار غذاؤه أقلّ و جوهره أذمّ، إلّا أن يكون ماعزا، فإنّ البرى من الماعز أفضل لأن زيادة حرارة البرى على الأهلىّ تعدل برد الماعز الطبيعى و تفيده حرارة. و كثرة حركة الحيوان البرىّ و تعبه يذهبان[۱۴۹۷] بزفورة الماعز و يعينان[۱۴۹۸] على جودة انهضامه.

و أمّا الأهلىّ من كل حيوان فهو، بإضافته إلى البرىّ من جنسه، أعدل حرارة و أقلّ يبوسة، و ذلك لقلّة حركته و دوام سكونه و استنشاق الهواء اللطيف دائما لاعتدال هوائه الذى يأوى فيه لقلّة وقوع حرّ الشمس عليه. و لذلك صار غذاؤه أقلّ و جوهره أحمد، إلّا أنّه أغلظ و أبعد انهضاما و أبطأ انحدارا.

و كل واحد من الحيوان البرىّ و الأهلىّ يكون على ثلاثة ضروب: لأنه لا يخلو من أن يكون إمّا ذكرا أو أنثى و إمّا خصيّا خارجا عن طبيعة الذكر و الأنثى لأنه أقرب من طبيعة الأنثى فى الرطوبة و طبيعة الصغير القريب العهد بالميلاد فى الحرارة. و الذّكر من كل حيوان أقوى حرارة و أقلّ رطوبة و أسرع انهضاما و أحمد غذاء. و الأنثى من كل حيوان أضعف حرارة و أكثر رطوبة و أبعد انهضاما و أردأ غذاء خلا الأنثى من الماعز فإنها أفضل غذاء من الذكر منه، من قبل أنّ الماعز فى طبيعته جاف يابس[۱۴۹۹]، إذا كان ذكرا زاده قحلا و جفافا و أفاده غلظا و بعد انهضام و فساد غذاء. و أمّا الخصىّ من الحيوان فإنّه، و إن كان قريبا من طبيعة الأنثى فى الرطوبة، فإنه

مخالف لها فی الحرارة لأنّ حرارته متوسطة بین حرارة الذکر و الأنثی، و لذلک صارت[۱۵۰۰] حرارته مشاکلة لحرارة الصغیر القریب العهد بالمیلاد، لأنّ القریب العهد بالمیلاد أعدل حرارة من الفتی و أقوی حرارة من الأنثی. فالخصیّ من الحیوان إذا أقلّ حرارة من الذکر و أکثر حرارة من الأنثی لأنّ حرارته أقوی بالطبع، لأنه کان ذکرا. و لذلک صار أسرع انهضاما من الأنثی و أحمد غذاء. و کل واحد من الأنثی و الذکر لا یخلو إمّا أن یکون رضیعا و إمّا هرما و إمّا حولیّا قریب العهد بالمیلاد، و إمّا فتیا مستکمل السنّ بعید العهد بالمیلاد.

و الرضیع من کل حیوان أقوی حرارة بالطبع و أرطب مزاجا و أرخی لحما لغلبة الدم علی مزاجه الطبیعی[۱۵۰۱]. فإذا کان کذلک و کان من حیوان هو فی جنسه أرطب بالطبع، مثل الضأن و الخنازیر، اجتمعت له الرطوبة من الجهتین جمیعا من السنّ و المزاج و صار لزجا بعید الانهضام سریع الانحدار عن المعدة

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۱۹

بطیء الانحلال من الأعضاء مذموم الغذاء، مولّدا[۱۵۰۲] للبلغم اللزج الفاسد و خاصة متی لم یکن ذکرا. و إن کان من حیوان هو فی جنسه أیبس بالطبع مثل الماعز و البقر، عدّل جفاف مزاجه برطوبة سنّه، و صار لطیفا سریع الانهضام محمود الغذاء و بخاصة متی کان ذکرا، إلّا أن یکون ماعزا فتکون الأنثی منه أفضل علی ما بیّنا آنفا. و لذلک صار الرضیع من الماعز و البقر أحمد من الضأن.

و أمّا الفتیّ من کل حیوان فحرارته الغریزیة أقوی بالکیف لا- بالطبع، و لحمه أکثر جفافا و یبسا لبعده من المیلاد و غلبة الحرارة و الیبوسة علی مزاجه بالطبع. و لذلک صار متی کان من حیوان هو فی جنسه یابسا جافا مثل الماعز و البقر، اجتمع له الیبس و الجفاف من السنّ و المزاج جمیعا، و صار صلبا بعید الانهضام بطیء الانحلال مذموم الغذاء. و متی کان من حیوان هو فی جنسه أرطب بالطبع مثل الضأن و الفتیّ منه اعتدلت رطوبة مزاجه لجفاف سنّه و صار لطیفا سریع الانهضام قریب الانحلال محمود الغذاء. و لذلک صار الضأن أحمد من البقر، و الماعز أذمّ.

و أما الحولیّ من کل حیوان فهو متوسط بین رطوبة الرضیع و یبس الفتیّ. (و) الحولیّ من کل جنس من الحیوان أحمد لتوسّطه الرطوبة و الیبوسة، إلّا أنّه متی کان من حیوان أقوی حرارة بالطبع، کان أفضل لأنّ قوّة حرارته معینة علی سرعة انهضامه و حسن غذائه. و من قبل ذلک صار الحولیّ من الضأن أحمد من الحولیّ من الماعز و البقر جمیعا، لأنّ حرارته الغریزیة أقوی و أظهر.

و أمّا الهرم من کلّ حیوان، فإنّ لحمه یابس جاف صلب لیفیّ، لأن حرارته الغریزیة قد خلقت، و رطوبته الغریزیة قد قاربت الفناء، و استفاد لضعف قوته الهاضمة رطوبة غریبة نیّة غیر منهضمة و لا مغذیة.

و لذلک صار عسر الانهضام بطیء الانحلال من الأعضاء مذموم الغذاء مولّدا للبلغم الغلیظ، إلّا أنّه متی کان من حیوان أحرّ مزاجا بالطبع، کانت[۱۵۰۳] رداءته أقلّ. و متی کان من حیوان أقلّ حرارة بالطبع، کانت رداءته أکثر. و لذلک صار الهرم من الضأن أقلّ رداءة من الماعز. و البقر أکثر رداءة.

فقد بان من قوّة کلامنا أنّ الدّم المتولّد عن التیوس و الإناث من الماعز و عن الخراف الرضّع و النعاج ردیء جدا، لأنّ السبب فی رداءة کل واحد منها غیر السبب فی رداءة الآخر، من قبل أن السبب الموجب لرداءة التیوس و الإناث من الماعز هو إفراط یبسها، و صلابة لحمها، و عسر انهضامها، و حدّة الدم المتولّد عنها، و إن کان الدم المتولّد عن التیوس أردأ من الدم المتولّد عن إناث الماعز کثیرا لما بیّناه و أوضحناه مرارا. و السبب الموجب لرداءة الخراف و النعاج کثرة رطوبة لحمها و لزوجته و سرعة انحداره عن الحدّة قبل تمام هضمه و تولیده للفضول البلغمانیة، و إن کان أولاها بذلک و أقربها إلیه الحملان و بعدها النعاج، لاجتماع الرطوبة فی الحملان من الجهتین جمیعا: من السنّ و المزاج.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۲۰

و أمّا الفتیّ من الضأن فإنّه، و إن کان منسوبا إلی ذلک، فإن یبس سنّه قد عدّل رطوبة مزاجه و صیّره أحمد و أجود انهضاما و أفضل

غـذاء. غير أنّ الفحول الرضّع و القريبـة العهد بالميلاد من البقر ممّا هو بعد فى النشوء أفضل، و ما خصـى من البقر كان أفضل لأنه ألذّ طعما و أرخى لحما و أسرع انهضاما و أحمد غذاء لقلّة يبسه و قربه من طبيعة القريب العهد بالميلاد، و بحسب فضل غلظ لحم البقر و المـاعز و جفافه على لحم الضأن و كـذلك فضل لزوجـة لحم الضأن و لعابيته على لحم البقر و الماعز. و لـذلك صار الفتىّ من الضأن أحمد من البقر، و الماعز أذمّ، و إن كان البقر أخص بذلك لفضل غلظه على الماعز.

و لهـذه الجهـة، صـار الجـدى الرضـيع أوفق لكـل المزاجـات و للنّاقهين من الأمراض. و أمّا العجول الرضّع فأوفق للأصـحاء فقط، لأنها أغلظ ممّا يحتاج إليه الناقهون[۱۵۰۴] من الأمراض. و على هذا الوزن و القياس صار الصغير من الماعز و البقر أحمد من الضأن.

و أمّا الهرم من كل حيوان فمذموم لنقصان حرارته الغريزية و قلة رطوبته الجوهريّة، إلّا أنّه من الضأن أفضل، ...[۱۵۰۵] حرارة الضأن و رطوبته الجوهرية على غيره من الحيوان بالطبع.

و إذا أتينا على ما أردنا تقـديمه فى هـذا الموضع من اختلاف غذاء الحيوان فى الجملة بالقول المطلق، فليسـتمرّ القول بذكر كل واحد من الحيوان على الانفراد. و لا قوّة إلّا باللّه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۲۱

القول فى الضأن

أمّا لحم الضأن فإن حرارته، إذا نسبت إلى حرارة لحم البقر و الماعز كانت أقوى و أسخن.

و رطوبته إذا نسبت إلى الماعز و البقر كانت أكثر.

و السبب فى رداءة لحم الماعز و البقر هو أنّه لما كانا فى الغايـة من الغلظ و بعد الانهضام، و كانت حرارة أهل الدّعة على ما هى عليه من القلّة و النقصان، وجب أن يضعف عن هضم ما غلظ من اللحمان و بعد انهضامه، إلّا أن يكون الحيوان فى سنّه رضيعا، فيخف عليه هضـمه بلطف فيه، و سـرعة انقياده. و أما لحم الضأن فلأنه، بإضافته إلى لحم البقر و الماعز أحرّ و أرطب، وجب أن يكون لطيفا سريع الانهضام حسن الاستمراء، إلّا أنّه بإضافته إلى لحم الماعز و البقر أسرع انحدارا و أطلق للبطن.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۲۲

من قبل أن ليس معه من لزوجة لحم غيره ما يمنع من سـرعة انهضامه، و لا معه من رطوبته أيضا ما يزلقه و يحدره قبل تمام هضمه، إلّا أنّ غـذاءه يختلف فى جودته و رداءته و سـرعة انهضـامه و إبطـائه على حسب اختلاـف سنّه و مزاجه. أمّـا من اختلاـف سـنّه، فإن منه الرضيع، و منه الحولىّ الذى هو بعد فى النموّ القريب العهد بالميلاد، و منه الهرم الطاعن فى السن.

فمـا كـان منه رضـيعا، كـان فى رطوبته و لزوجته قريبا من لحم الحيوان البارد، لاكتسابه ذلك من الجهتين: إحـداهما: من بطن أمّه فى حال حملها به لقربه من ذلك، و الأخرى: من رطوبة اللبن الذى يغتذى به. و لذلك صار أذمّ و أعسر انهضاما لاجتماع الرطوبة فيه من الجهتين جميعا، أعنى من جهـة السن و من جهـة المزاج. و من قبل ذلك صار مزلقا للمعـدة منحـدرا قبل تمام هضـمه، و لا سيّما متى وافى المعدة زائدة الرطوبة بالطبع ضعيفة عن تمام الهضم. و من خاصته: أنّه مولّد للفضول الغليظة اللزجة.

و لهـذه الجهـة ذمّ جالينوس الضأن، الخراف، و النعاج، لأن الـدم المتولـد عنها أرطب من المعتدل، و أحرى بأن يولّد الفضول البلغمية الكبيرة، و أخصّها بـذلك الخراف و بعدها النعاج، إلّا أن يكون مزاج المسـتعمل لها جافا و معدته يابسة بالطبع. و أمّا الفتىّ من الضأن فإنّ رطوبته و لزوجته أقلّ[۱۵۰۶] لغلبة الجفاف على هذا السنّ بالطبع.

و لـذلك صـار لحم الفتىّ من الضأن أفضل من لحم الخراف و النعاج لأنه أعـدل رطوبـة. و لاعتـدال رطوبته صار إذا انهضم ولّد دما محمودا و غـذاء كثيرا حسنا قويّا بعيـدا من البلغم، و إن كان الدم المتولّد عنه دون الدم المتولّد عن الفحول الرضع، و دون دم ما كان من البقر بعد النشوء قريب العهد بالميلاد.

و أحمد ما كان الفتىّ من الضأن إذا أخصى لأنه أعدل حرارة و رطوبة و ألذّ طعما و أعذب لحما، إلّا أن يطعن فى السنّ و يقارب الهرم فيصير مذموما جدا، و يكون ما لم يخص أفضل منه، من قبل أنّ حرارة الهرم من كل حيوان، بإضافته إلى جنسه، أضعف بالطبع.

و إذا كان خصيا، اجتمع له ضعف الحرارة من جهتين: من جهة أنه هرم، و من جهة أنه مخصىّ[۱۵۰۷]، و خرج من حيّز الغذاء.

و أمّا الحولىّ من الضأن و القريب العهد بالميلاد، فإن مزاجه متوسط بين رطوبة الخروف و جفاف الفتىّ. و لذلك صار أحمد أنواع الضأن و أسرعها انهضاما و أقربها من تولّد الدم المحمود و أخصّها بالنفع للشبان و من كان مزاجه حارا يابسا و بخاصة فى البلدان الحارة و الأزمنة الكذلك.

و أمّا الهرم من الضأن فأردأ أنواع الضأن و أفسدها لحما و أذمّها مزاجا، من قبل أنّ الهرم من كل حيوان بإضافته إلى جنسه الذى هو منه أقلّ حرارة و أيبس مزاجا. و لذلك صار لحمه ليفيّا جافا قحلا لا لذاذة له و لا غذاء، إلّا أنّه إذا كان من حيوان أسخن و أرطب بالطبع مثل الضأن، كان أفضل و إن كان فى

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۲۳

ذاته مذموما، و بخاصة متى كان من حيوان أقلّ حرارة و أكثر يبوسة.

و من منافع الضأن على سبيل الدواء أن مرارته إذا تحنّك بها، نفعت من الخناق العارض من النوازل و سقوط اللهاة. و إذا تمسّح بها، نفعت من الشّقاق و القروح العارضة فى المقعدة. و إذا خلطت بلبن امرأة و لبن عنز و قطرت فى الأذن، نفعت من السلخ و الاحتراق العارضان فيها و جفّفت المدّة[۱۵۰۸] السائلة منها. و إذا خلطت بماء الكراث و قطرت فى الأذن، نفعت من الطّنين العارض فيها. و إذا خلطت بعسل، نقّت القروح الخبيثة و نفعت من تقرّح جلدة الأنثيين[۱۵۰۹]. و إذا خلطت بنطرون و غسل بها الرأس، نقّت الإبرية من الشعر. و مرارة الثور فى جميع ما ذكرنا أقوى لغلبة اليبس على مزاجها بالطبع. و أمّا بعر الضأن فإنّه إذا عجن بعسل و عمل منه ضماد، أبرأ الثآليل اللبنية و اللحم الزائد المعروف بالتوث[۱۵۱۰] و نقّى النّملة. و إذا خلط بموم و دهن ورد، نفع من حرق النار. و أمّا شحم الضأن، فزعم ديسقوريدس أنّه إذا طلى على داء الثعلب، أنبت الشعر فيه.

قال واضع هذا الكتاب: و ما أدرى كيف تفعل الأشياء اللزجة المسدّدة لمسام الجلد هذا الفعل فيما يحتاج إلى الجلى و التنقية و التفتيح!.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۲۴

القول فى لحم الماعز

أمّا لحم الماعز فإنه، بالإضافة إلى لحم الضأن، أبرد و أحدّ كثيرا، و إن كان فى الدم المتولّد عنه يسير من الحرافة و الحدّة، من قبل أنّه[۱۵۱۱] و إن كان، بإضافته إلى لحم الضأن، بارد، فإنه بإضافته إلى المزاج المعتدل، أسخن و أيبس لا سيّما إذا كان فتيا. و لذلك صار أبعد أن يتعفّن. و إذا أخصى، كان أفضل لأن حدّته تزول و يبسه يقلّ، و يستفيد رطوبة و يصير بها ألذّ و أعذب و أسرع انهضاما.

و قد يختلف غذاؤه أيضا فى جودته و رداءته و سرعة انهضامه و إبطائه على حسب اختلافه فى سنّه و مزاجه. و ذلك أنّ منه الرضيع، و منه الفتىّ البعيد العهد بالميلاد، و منه الهرم. فما كان منه رضيعا، كان أرطبها و ألذّها طعما و أحمدها و ألطفها دما و أسرعها انهضاما، لأن اللبن يفيده رطوبة طبيعية، و مزاجه فى اعتدال حرارته و رطوبته من غير أن تكون فيه استحالة اللبن قريبة من طبيعة اللبن، لأن جرمه أغلظ و أبعد انقيادا و أقوى على مقاومة الحرارة و مناضلتها. و لذلك صار مخصوصا بالنفع لمن كان مزاجه حارا يابسا و للناقهين من الأمراض. و إذا (كان) ذلك كذلك، فمن البيّن أنه كلّما ازداد شربه اللبن، كان أفضل له.

و ما كان من الماعز فى النشوء قريب العهد بالميلاد، كان غذاؤه أيضا لطيفا، و دمه محمودا، و إن كان دون الرضيع فى اللطافة و جودة الدم كثيرا، لأنّ الرضيع أفضل دمّا لفضل رطوبته و قوة حرارته المكتسبان من حرارة اللبن و رطوبته.

و أمّا الفتیّ من الماعز فغلیظ بطیء الانهضام مذموم الغذاء لأن الدم المتولّد عنه سوداوی فیه حدّة و حرافة و بخاصّة إذا کان تیسا. و لهذه الجهة ذمّ جالینوس لحم التیوس و الفتیان من الماعز لغلبة المرارة السوداء أو الحرارة علی مزاجها[۱۵۱۲] بالطبع، و إن کان ذلک بالتیوس أخصّ لأن الأنثی من کل حیوان أرطب و أقلّ حدّة. و إذا کانت من حیوان أیبس بالطبع، کانت أفضل لأن یبسها یکون أقلّ. و لذلک صارت[۱۵۱۳]

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۲۵

الإناث و الخصیان من الماعز أفضل لأنها أرطب لحما و ألذّ طعما و أحدّ دما.

فإن قال قائل: فلم لا، قلت: إن الخصیّ من الماعز أذمّ، لأن الماعز فی طبیعته أقلّ حرارة، و إذا کان خصیّا، ازدادت حرارته نقصانا، و دمه فسادا! قلنا له: قد بیّنا فی ابتداء کلامنا أنّ فی الماعز حرافة و حدّة زائدة علی المزاج المعتدل، و بخاصّة إذا کان فتیا. فإذا أخصی استفاد رطوبة زالت بها حدّته و جفافه و صار قریبا من المزاج المعتدل، إلّا أن یعتق و یقارب الهرم فیصیر مذموما جدا، لأن حرارته تزداد ضعفا و نقصانا و تزول عنه رطوبته التی بها اعتدل مزاجه، لغلبة الجفاف و القحل علی مزاج الهرم بالطبع.

و من منافع الماعز علی سبیل الدواء: أنّ زیادة کبده إذا نثر علیها شیء من دار فلفل مسحوق و شویت علی نار جمر و اکتحل برطوبتها السائلة[۱۵۱۴] منها، نفعت من الغشاء. و قال قوم: و من أکل کبد الماعز مشویّا، فعل قریبا من ذلک. و إذا طبخ الکبد بماء و ملح و فتح صاحب الغشاء عینیه و أکبّ وجهه علی بخار ذلک الماء، فعل مثل ذلک أیضا، و کان أقوی فعلا. و حکی دیسقوریدس عن قوم کانوا یقولون عن کبد الماعز: أنّه إذا أکل، نفع من الصّرع، و بخاصة کبد التیس. و أما شحم الماعز فإنه أشدّ قبضا من شحم البقر و شحم الأسد فضلا عن الشحوم کلها. و لذلک صار إذا أذیب و احتقن به مع ماء الشعیر المحمّص المطبوخ أو ماء السویق المطبوخ أو ماء الکعک و السمّاق المطبوخین، نفع من سحوج المعاء.

و إذا أذیب مع الموم و احتقن به، نفع من ذلک أیضا. و إذا طبخ مع الشعیر المقشّر و تحسّی نفع من قروح الرئة. و إذا تحسّی المرق الذی یطبخ فیه شحم الماعز، نفع من ذلک. و من شرب[۱۵۱۵].

و شحم التیوس أشدّ تحلیلا من شحم الماعز الصغیر. و لذلک إذا دقّ و عجن ببعر الغنم و شیء من زعفران و حمل علی النقرس، حلّل وجعه. و إذا اکتحل بمرارة الماعز الوحشی، نفعت من غشاوة البصر.

و مرارة التیوس الأهلیة تفعل مثل ذلک أیضا. و إذا عمل من مرارة التیوس ضماد، حلّل اللحم النابت المعروف بالتوث. و إذا لطخت العلة المعروفة بداء الفیل، زالت الزیادات الظاهرة فی الورم. فأمّا دم الجدی فیستعمل فی بعض المعجونات النافعة من قروح المعاء. و دم التیس إذا استعمل مقلیّا بزیت الماء[۱۵۱۶]، فعل مثل (ذلک) أیضا و قطع الإسهال المرّی. و کذلک تفعل الأرانب و الأیایل. و إذا شرب دم الماعز بشراب، نفع من النشّاب المسموم. و إذا حمل علی الأورام، حلّلها.

و أمّا بعر الماعز، و خاصة الجبلی، فإن فیه حرافة و تحلیلا و تنقیة و إنضاجا. و لذلک صار إذا شرب، نفع من الیرقان المزمن العارض من سدد الکبد. و إذا شرب مع بعض الأدویة المدرّة للبول و الطمث، أعان علی ذلک و قوّاها و أحدر الأجنّة. و إذا حمل علی الأورام الصلبة و هو خارج حین یخرج

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۲۶

من الحیوان، أنضجها. و الیابس منه إذا دقّ و خلط بکندر و تحمّلت به المرأة، قطع سیلان الدم المزمن من الرحم. و إذا عجن بخل و عمل منه ضماد، قطع سیلان الدم حیث کان. و إذا أحرق و عجن بخلّ و إسکنجبین، أنبت الشعر فی داء الثعلب. و إذا خلط بشحم عتیق و عمل منه ضماد، نفع من نهش الهوام. و إذا لطخ علی القرحة المعروفة بالنملة، أبرأها. و زعم دیسقوریدس: أنه قد یکوی به عرق النساء، علی ما أصف، فیسکّن الوجع، و یقال: الکیّ.

تؤخذ صوفة فتغمس فی زیت و تشرّب جیدا و تصیّر علی الموضع المعیّن الذی فی أصل الإبهام و الزند، ثم تؤخذ بعرة جافة و تلهب

بالنـار و تحمـل على الصوفـة و تترک حتى تخمـد نارهـا و تنحّى، و تجـدّد بعرة أخرى بـدلها. و يـديم ذلک إلى أن يصل حسّ الألم بالعضد، فإن الوجع يسكن. و قال ديسقوريدس:

إلى أن يصـل الحس بالفخـذ. و مـا أحسب أن ديسـقوريدس أمر أن تحمّى الصوفـة المغموسـة بـالزيت إلّا على الموضع العميق الـذى خلف الكعب، و إلّا فمن المحال أن تحرق أصل الإبهام من اليد فيصل الحسّ إلى الفخذ. و سمّى ديسقوريدس هذا الصنف من الكيّ: الكيّ البعرى[۱۵۱۷]- و فى نسـخة أخرى الكيّ العنزى- و أمّـا أبـوال الغنم[۱۵۱۸] فإنهـا إذا شـربت فى كل يوم و هى حارة مع سـنبل هندى و أدمن ذلک، حلّلت الحبن[۱۵۱۹] اللحمى من قبل أن يتمكّن، و أحدرته بالبول و الإسـهال. و إذا قطر منها فى الأذن، سكّنت وجعها. و أظلاف الماعز إذا أحرقت و سـحقت و عمل منها ضماد بخلّ ثقيف، نفعت من داء الثعلب[۱۵۲۰]. و قرن الماعز إذا أحرق و استيک[۱۵۲۱] به، نقّى الأسنان و قوّى اللّثة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۲۷

القول فى لحم البقر

أمّـا لحم البقر فـإنه إذا قيس إلى لحم الضأن[۱۵۲۲] و غيرهـا، كـان يبسه ظـاهرا و جفـافه بيّنا، لأن يبسه أكثر من يبس الماعز بالطبع. و لـذلک صار الدم المتولّد عنه غليظا عكرا أسود سوداويا. و لهذه الجهة كثر غذاؤه و بعد انهضامه و عسـر انحلاله، و صار حابسا للبطن. و من فعله أنه متى وافى مزاج المسـتعمل له سوداويا، ولّـد غلظا فى الطحال، و أورث الحمّى المعروفـة بالرّبع، و أفسـد مزاج البدن كلّه بـدءا ثم آل بصاحبه إلى الاستسـقاء اللحمى. و كثيرا ما يعرض للمـدمنين عليه من مزاجه سوداوى، الجرب السـمج القبيـح و القوابى و الـداء المعروف بـداء الفيل و السـرطانات و الجـذام و العلّـة التى يقشـر الجلـد منها، إلّا أنّ غـذاءه يختلف فى جودته و رداءته و سـرعة انهضـامه و إبطـائه على حسب اختلاف سنّه. و ذلک أنّ منه الرضـيع، و منه ما هو بعـد فى النشوء قريب العهـد بالميلاد و اللبن، و منه الفتيّ المعتدل البعيد العهد بالميلاد، و منه الهرم الطاعن فى السنّ.

فما كان رضـيعا كان غـذاؤه محمودا و انهضامه حسـنا لأنّ جوهره أزيـد حرارة و أكثر رطوبة. و لذلک صار الغذاء المتولّد عنه خارجا عن طبع المرة السوداء، داخلا فى طبيعة الدم لقربه من الميلاد و اكتسابه الحرارة و الرطوبة من اللبن. و لهذه الجهة صار محمودا سـريع الانهضام محدرا للمرة الصـفراء من المعدة، و بخاصة متى وافى مزاج المسـتعمل له محرورا و الناقهين من الأمراض فإنه، و إن كان غير ضار بهم لاعتدال مزاجهم، فإن غذاءه يثقل عليهم لأنه أغلظ من قوة احتمالهم على هضمه.

و ما كان منه بعـد[۱۵۲۳] فى النشوء قريب العهـد بالميلاـد و الرّضـاع، فإنه أقلّ رطوبـة من الرضـيع و أبعـد منه انهضاما و انحـدارا من المعـدة، و أقـوى على حبس البطن، إلّـا أنّ الـدم المتولّـد عنه غير مـذموم لقوة حرارته الغريزيـة و ليانـة لحمه و رخـاوته لقربه بعـد من الميلاد و اللبن. و لذلک صار إذا طبخ بالخلّ و تحسّت

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۲۸

مرقته، قوّت المعـدة و الأمعاء و نفعت من الإسـهال المرّى العارض من المعدة، فإن كانت المعدة قوية على الهضم، فلا بأس بأن يؤكل من لحمه.

و مـا كـان من البقر فتيّا بعيـد العهـد بالميلاـد، زالت حرارته و رطوبته المكتسـبتان من اللبن و الميلاد، و غلظ لحمه و عسـر انهضامه و انحلالـه عن المعـدة و بعـد انحلالـه من الأعضـاء، و اختص بتوليـد الأخلاـط السوداويـة الغليظـة، لا سيّما إذا كان مزاج المسـتعمل له متهيّئا[۱۵۲۴] لقبول ذلک.

و ما كان من البقر هرما كان لا خير فيه أصـلا لاجتماع الجفاف و القحل و ضعف الحرارة فيه من السنّ و المزاج جميعا. و لذلک صار لحمه ليفيا متعبا للطباع بعيـد الانهضام لا لـذاذة فيه و لا تغذيـة. و أحمـد ما يؤكل لحم البقر إذا أخـذ منه ما كان من حيوان هو بعد فى

النشوء و طبخ بالخلّ و السّذاب و النعنع و الكرفس و ورق الأترج و الكسفرة و الزعفران، و عدل بشيء من سكر. و من كان مزاجه مرطوبا. فلا بأس أن يجعل مع ما ذكرنا من الأبازير، الفلفل و الثوم و المرّی و شيء من كاشم يسير و شيء من بورق و يعذبه بالسكنجبين عوضا من السكر. و إن طبخ معه شيء من قشور البطيخ، أعان على انحداره من المعدة.

و من منافع لحم البقر على سبيل الدواء: أنّ مرارة الثور إذا تحنّك بها، نفعت من الخناق العارض من سقوط اللهاة. و إذا مسحت[١٥٢٥] بها المقعدة، نفعت من الشقاق و القروح العارضة فيها. و إذا خلطت[١٥٢٦] بلبن امرأة[١٥٢٧]، نفعت من الاحتراق[١٥٢٨] و التشنّج العارض فيها، و جفّفت المدّة السائلة. و إذا خلطت[١٥٢٩] بعسل، نقّت القروح الخبيثة، و سكّنت أوجاعها و نفعت من سلخ جلدة الأنثيين. و إذا خلطت بنطرون و عسل و دلك بها الرأس، نفعت من الإبرية العارضة فی الرأس و الشعر و منعت من عودتها.

و أمّا دم الثور فإنه إذا ضمدت[١٥٣٠] به الجراحات و هو حار، أنضجها. و إذا عجن و هو حار و خلط بسويق و عمل منه ضماد، ليّن الأورام الجاسئة. و أمّا إنفحة[١٥٣١] البقر فإنها إذا شربت بشراب، نفعت من السمّ المعروف بأفوسطون. و إذا شربت إنفحة العجول و الجواميس، نفعت من الدم الجامد فی المعدة، لأن حكم كل إنفحة إذابة كل جامد و تجميد كل ذائب.

و أمّا أخثاء[١٥٣٢] البقر فإنه إذا بخّرت[١٥٣٣] به البيوت، طرد البقّ الطيار المعروف عند أهل مصر بالبعوض. و إذا تدخّنت به المرأة، أصلح حال الرحم الناتیء. و أخثاء البقر الإناث إذا حمل بحرارته التی يخرج بها من الحيوان على الأورام الحارة العارضة للجراحات، سكّنها أو حلّلها. و إذا أخذه الإنسان

الأغذية و الأدوية، ص: ٥٢٩

و لفّه بورق و حمله على رماد حار ثم نحّی الورق عنه و حمله على عرق النساء بحرارته، نفع نفعا بيّنا.

و إذا عجن و عمل منه ضماد، حلّل الخنازير[١٥٣٤].

فأمّا أبوال البقر فإنها إذا خلطت مع مرّ[١٥٣٥] أحمر مسحوق و قطرت فی الأذن، سكّنت أوجاعها المتولّدة فيها من الرياح و الرطوبة. و أما كعب البقر فزعم قوم عن ديسقوريدس أنه قال: إن كعب البقر إذا سحق و شرب بعسل، قتل الدود الذی فی البطن. و إذا شرب بسكنجبين حلّل أورام الطحال. و إذا أحرق بالنار، شدّ اللّثة المتحركة. و زعموا أنه يهيج الجماع. و ذكر أيضا عن عظام أفخاذ البقر أنها إذا أحرقت و شربت، نفعت من نزف الدم و سيلان الطمث، و أن جرادة قرن؟؟؟ إذا شربت بالماء، نفعت من نزف الدم أيضا.

الأغذية و الأدوية، ص: ٥٣٠

القول فی لحم الايايل

و أمّا لحوم الأيّل فإنّ رداءة الدم المتولّد عنه ليس بدون رداءة الدم المتولّد عن لحم البقر، لأنّ غذاءه أيضا غليظ سوداوی بطیء الانحدار، مفسد للدم. و من منافعه على سبيل الدواء: أنّ شحمه إذا تمسّح به، طرد الهوام. و شحم الفيل يفعل ذلك أيضا. و دم الأيل إذا قلی بزيت و احتقن به، نفع من قروح المعاء و قطع الإسهال المتقادم. و إذا شرب بشراب، نفع من النشّاب المسموم. و أمّا إنفحة الأيل فإنّ المرأة إذا تحمّلتها بعد الطمث بثلاثة أيام متوالية، منعت الحبل. و قضيب الأيل إذا جفّف و سحق و شرب، نفع من لسع الأفاعی. و قرنه إذا تبخّر به، نفع من الهوام و طردها. و إذا طبخ بخلّ و تمضمض به، سكّن وجع الأسنان و قوّی اللّثة.

و إذا أحرق و غسل كما يغسل الأقليميا و شرب منه مثقالان[١٥٣٦] و نصف، قطع نزف الدم الكائن بعقب عفونة و ينفع من قروح المعاء و من الإسهال المزمن و وجع المثانة و الإسهال المتقادم و قطع الرطوبات النافعة من مثل ذلك. و زعم ديسقوريدوس: أنّ الشربة منه ملعقتان و الملعقة مثقالان. و إذا أحرق أيضا و خلط فی إكحال العين، نفع من القروح العارضة فيها و قطع المواد المنصبّة إليها. و إذا عمل منه سنون[١٥٣٧]، نقّی الأسنان و شدّ اللثة. و صفة إحراقه أن يؤخذ القرن فيقطع صغارا و يصيّر فی قدر فخار و يطيّن رأسها و

يصيّر فى أتون ليلة إلى الصبح حتى يبيّض و يغسل كما يغسل الأقليميا و يرفع و يستعمل عند الحاجة إليه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۳۱

القول فى لحوم الارانب

أمّا لحم الأرنب فيولّد دما جافا زائد الغلظ، إلّا أنّه أحدّ من الدم المتولّد عن الفتىّ من البقر و التيوس، و قال جالينوس عن الدم المتولّد عن الفتىّ من الضأن. و لذلك صار موافقا لمن احتاج إلى التدبير المجفّف، و غير موافق لمن احتاج إلى التدبير الملطّف.

و من منافعه على سبيل الدواء: أنّ لحمه إذا طحن أو غمر فى تنوّر أو فرن، نفع من قروح الأمعاء. و دمه إذا طلى على الكلف و البهق و البثور اللبنية، نقّاها. و إذا شرب، نفع من النشّاب المسموم. و إذا قلى بزيت و احتقن به، نفع من قروح المعاء و قطع الإسهال المزمن. و أما رأس الأرنب فإنه إذا شوى و أكل دماغه، نفع من الارتعاش العارض بعقيب الأمراض. و إذا طبخ الأرنب و أكل دماغه و لطخت[۱۵۳۸] به لثّة الأطفال، سكّن الوجع العارض من نبات الأسنان و سهّل خروجها. و فعله فى ذلك كفعل السمن و الزبد و غير ذلك مما هو موافق من أوجاع الأسنان، لا على سبيل الخاصية. و إذا أحرق رأس الأرنب و سحق و عجن بشحم أو بخلّ، نفع من داء الثعلب. و أمّا إنفحة الأرنب فزعم ديسقوريدس أنّ المرأة إذا شربتها بعد طهرها بثلاثة أيام متوالية، منعت من الحبل.

قال واضع هذا الكتاب: و هذا قول لم يجمع عليه و لا معه برهان ثابت. و زعم أيضا: أن المصروع إذا شربها نفعته. و شربها أيضا نافع من[۱۵۳۹] قروح الأمعاء و من الإسهال المزمن، و ينفع النساء اللواتى تسيل من أرحامهنّ الرطوبات سيلانا مزمنا. و إذا شرب منها درهم بشراب، كان بادزهر[۱۵۴۰] الأشياء القتالة و بخاصة الدم الجامد فى المعدة، و اللبن المتجمد فيها، و ينفع من نهش الأفاعى. و زعم أيضا:

أنّ شربها ينفع (من) نفث الدم. و قد أنكر جالينوس ذلك فقال: و من المحال أن تكون الأشياء الحارة تفعل فعل الأشياء القابضة. و إذا أحرق الأرنب صحيحا كما هو، كان رماده نافعا من الحصى المتولّد فى الكلى. و ذكر ديسقوريدس عن حيوان بحرىّ يسمّى باسم الأرنب، و هو يشبه الصغير من الحيوان المسمّى كربيس[۱۵۴۱]. و زعم أنّه إذا عمل منه ضماد إمّا وحده أو مع القرّيص[۱۵۴۲]، حلق الرأس.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۳۲

القول فى القنفذ

أمّا القنفذ فقوته قوّة تحلّل تحليلا قويا و تجفّف تجفيفا شديدا، و هو على ضربين: لأن منه البرىّ، و منه البحرىّ. فالبحرىّ منه أطيب طعما و أنفع للمعدة و أقوى على تليين البطن و درور البول.

و إذا أحرق جلده بالنار، كان لرماده قوة تجلو و تحلّل و تنقىّ القروح الوسخة، و تفنى اللحم الزائد الشبيه بالتوث[۱۵۴۳]. و إذا خلط رماده بزفت رطب و حمل على داء الثعلب، أنبت الشعر فيه. و إذا كان غير محروق و خلط بالأدوية النافعة من ذلك، قوّى فعلها.

و أمّا البرىّ فإن لحمه إذا جفّف و شرب بالأسكنجبين نفع من الاستسقاء اللحمىّ، و من ابتداء كل حبن، و من التشنّج و الفالج و أوجاع الكلى، و من سيلان المواد إلى الأحشاء. و كبده إذا جفّف فى شمس على خزف جديد و شرب ينفع كما ينفع اللحم، بإذن اللّه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۳۳

القول فى لحم الحمير و الخيل و البغال و الجمال

أمّا لحم الحمير فيولّد دما غليظا بطيء الانهضام، و بخاصة لحم الهرم منها، لأنه يولّد دما رديئا خبيثا مفسدا للمعدة مولّدا[۱۵۴۴] للغثى و القيء. إلّا أنّ الوحشى منها إذا كان صغيرا سمينا، كان لحمه قريبا من لحم الأيل فى غلظه و بعد انهضامه و فساد دمه المتولّد عنه. و ما ربّى من حمر الوحش فى الدّور، فهو أحمد من البرىّ و بخاصة الجحاش منها. و أمّا لحم الأهلية فإنه[۱۵۴۵] فى غاية الرداءة و بعد الانهضام و الإضرار بالمعدة، و يولّد الغثى و بخاصة الهرم منها، لأن الدم المتولّد عنه أذمّ و أردأ و أخصّ بالإضرار بالمعدة، و إن كان لحم الحمير فى الجملة ألطف من لحم الخيل، و لحم الخيل ألطف من لحم الجمال، و لحم الجمال ألطف من لحم البغال.

و لجالينوس فى هذا فصل قال فيه: إن شأن أهل أثينا كانوا يختارون لحم الحمير الوحشية على الأهلية. و أهل و ينيه يختارون الحضرية و يزعمون أنها أفضل من الخيل، و الخيل أفضل من البغال بكثير. و الصغير من الحمير أفضل. و من منافع الحمير على سبيل الدواء: أنّ خاصّية لحمها النفع من وجع الظهر العارض من الرياح الغليظة البلغمانية. و إذا طلى على الكلف، نقّاه. و إذا حمل على الجراح و الخراجات، صيّر لون اندمال الجراح شبيها بلون الجلد الطبيعى. و زعم ديسقوريدس عن كبد الحمار:

أنّه إذا شوى و أكل على الريق فى كل يوم و أدمن ذلك، نفعت المصروعين، و كذلك تفعل حوافرها إذا أحرقت و شرب منها وزن مثقالين و نصف فى كل يوم. و إن عمل من حوافرها المحرقة ضماد بزيت، حلّل الخنازير و نفع من السعال العارض من البرد. و إذا سحقت و عمل منها ذرور و صيّر على القروح العارضة فى اليدين و الرجلين، نفع منها. و أبوال الحمير إذا شربت، نفعت من وجع الكلى العارض من الرطوبة الغليظة. و سرقين[۱۵۴۶] الحمير إذا أخذ محرقا[۱۵۴۷] أو غير محرق، و عمل منه ضماد، قطع سيلان الدم. و أمّا سرقين الحمير الوحشية إذا أخذ يابسا و شرب بشراب، قطع و نفع من لسع العقارب منفعة عظيمة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۳۴

القول فى منافع الخيل على سبيل الدواء

إنفحة الرّماك[۱۵۴۸] نافعة من قروح الأمعاء و الإسهال المزمن. و إذا شربت هذه الإنفحة بخلّ ثقيف، نفعت من جمود اللبن فى المعدة. و سرجينها إذا أخذ محرقا أو غير محرق و عجن بخلّ و عمل منه ضماد، قطع سيلان الدم. و إذا اشتمّ الطرىّ منه، قطع الرّعاف. و زعم ديسقوريدس عن الزوائد البيض المعرّاة من الشعر و الجلد النابتة دون العرقوبين قريبا من الرجلين جميعا. و خلف الأسارع أنها إذا جففت و سحقت و شربت بخلّ ثقيف، نفعت من الصّرع. و حكى ديسقوريدس عن قوم كانوا يزعمون أنّ عرق الخيل إذا شرب، نفع من الصّرع و من نهش الهوام كلّه. و لم يوافقه جالينوس على هذا القول.

و زعم أيضا عن فرس الماء أن خصاه إذا جفّفت و شرب منها، نفعت من نهش الهوام.

و أمّا لحم الجمال فهو، لغلظه، بطيء الانهضام مولّد للمرّة السوداء الحادة، لأن من خاصّيته إحراق الدم و إفساده. و أمّا لحم البغال فأذمّ اللحمان و أردأها و أفسدها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۳۵

القول فى لحم الدب و الثعالب و الكلاب

أمّا لحم الدبّ فمخاطى لزج عسر الانهضام، سريع الانحدار عن المعدة، مذموم الغذاء جدا.

و من منافعه على سبيل الدواء: أنّ شحمه إذا طلى على داء الثعلب، أنبت الشعر فيه. و إذا خلط مع الجعدة المحرقة و حمل على اللحية، أسرع نباتها. و إذا حمل على الرأس، طوّل الشعر. و مرارته إذا لعقت، نفعت من الصرع. و قد تنفع أيضا من جميع ما ينتفع به (من) مرارة البقر، إلّا أنّ فعلها أضعف.

و كذلك لحم الثعلب مخاطىّ لزج عسر الانهضام، سريع الانحدار مذموم الغذاء، إلّا أنّه فى زمان الخريف إذا سمن حيوانه، كان

أصلح قليلا- و من منافعه على سبيل الدواء: أنّ رئته إذا جفّفت و شربت، نفعت من الرّبو و البهر. و شحمه إذا ذيب و قطر فى الأذن، سكّن وجعها. و إذا طبخ الثعلب بجملته بزيت، كان زيته نافعا من وجع المفاصل. و زعم ديسقوريدس عن الأوائل أنهم كانوا يصيّرون زيت الثعلب فى إبزن[۱۵۴۹] و يتركون العليل فيه و يأمرون العليل أن يطيل اللبث فى ذلك الماء. و ذكر أنهم كانوا يقولون أنهم إذا فعلوا ذلك و كانت العلّة (فيه) حديثا، زالت عنه و ذهبت. و إن كانت العلّة قد تقادمت و مضت لها مدّة، خفّت و لانت و قلّت.

و أمّا كبد الذئب فذكر جالينوس أنّه ألقاها مرارا فى الدواء المتّخذ بالغافت[۱۵۵۰] لوجع الكبد، و لكنه لم يقف على قوّة الدواء هل تزيد إذا صيّر فى الدواء هذا الكبد أم لا.

و أمّا الكلاب فهى أكثر حرارة من فحولة[۱۵۵۱] البقر و أقلّ حرارة من الأسد. و خرء الكلب يطلق البطن لأنّ لحمها مخاطىّ سريع الانحدار. و زعم قوم أنّ كبد الكلب إذا أكل مشويّا، نفع من التقرّع[۱۵۵۲]

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۳۶

من الألم العارض من عضّة الكلب الكلب. و زعم جالينوس أنه شاهد قوما كانوا قد وثقوا بمنفعة كبد الكلب لمثل هذه العلّة فشربوه وحده ثقة منهم به، فماتوا، و قوما شربوه مع الأدوية النافعة لمثل ذلك ممّا قد جرّبناها نحن، فانتفعوا به و عاشوا. فأمّا ناب الكلب الكلب فإنه إذا جعل فى جلد على العضد، لم يخف صاحبه من الكلاب الكلبة. و دم الكلب إذا شرب، نفع من عضّة الكلاب و من سمّ النشّاب. و خرء الكلاب إذا أخذ بعد طلوع الشّعرى[۱۵۵۳] اليمانية و جفّف و شرب، عقل البطن و بخاصة خرء الكلاب البيض التى تأكل العظام، إذا جفّف و سحق و تغرغر به، نفع من ورم اللوزتين الذى قد نضج و قرب انفجاره لأنه يفجّره بسرعة. و اختلف الناس فى قوله «الأبيض»، لأن قوما أضافوا البياض إلى الكلب نفسه، و قوما أضافوه[۱۵۵۴] إلى خرء الكلاب. و قالوا: أن بياض خرء الكلب الذى هو منه لا يغتذى إلّا بالعظام و لا بأس أن يكون الكلب فى نفسه أبيض، و ما يخرج منه أيضا كذلك، لأن بياض الكلب دليل على قلّة احتراق مزاجه، و بياض ما يخرج منه دليل على أن أكله العظام.

و زعم ديسقوريدس أن لبن الكلبة إذا شرب، كان بادزهرا[۱۵۵۵] للأدوية القتّالة. و زعم قوم أن لبن الكلبة الذى يخرج منها فى أول بطن تلد إذا حمل على الموضع الذى ينبت فيه الشعر من جفن العين أو غيره، منع من نبات الشعر فيه. و قالوا: أنه إذا[۱۵۵۶] طلى على عانة الصبيان، منع من نبات الشعر فيها إلّا أنه أنكر جالينوس ذلك و كذّب أيضا قول من قال أن لبن الكلبة إذا شرب أخرج الأجنّة.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۳۷

القول فى لحوم السباع

(أما لحوم السّباع) فإنها أسخن من لحوم الكلاب، إلّا أنها غليظة ثقيلة بعيدة الانهضام جدا مولّدة للأمغاص.

القول فى لحم اليربوع و الفأر

أمّا لحم اليربوع[۱۵۵۷] فيغذو غذاء كثيرا و يلين البطن. و أمّا لحم الفأر فإنه إذا أكل مشويا، جفف اللعاب السائل من أفواه الصبيان. و إذا شقّ الفأر و وضع على لسعة العقرب، سكّن ألمها. و إذا وضع على الثآليل، قلعها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۳۸

فى اختلاف غذاء الحيوان أيضا على حسب اختلاف أعضائه[۱۵۵۸]

قد كنّا بيّنا فى المقالة الأولى من كتابنا هذا: أنّ أعضاء الحيوان تختلف من جهات: إمّا من تركيبها، و إمّا من مزاجاتها، و إمّا من مواضعها، و إمّا من حركاتها و سكونها.

فأمّا اختلافها فی ترکیبها فیکون علی ثلاثـة[۱۵۵۹] ضـروب: لأن منها الکثیر الشحم القریب من مغیض[۱۵۶۰] الأثفال و الرطوبات مثل البطن و ما یحویه. و منها القلیل الشـحم البعیـد من مغیض الأثفال و الرطوبات مثل الصـلب و الرقبـة و الأفخاذ و ما شاکل ذلک. و منها المتوسط بین هاتین المرتبتین مثل الأجناب و الخواصر و ما شاکلها.

فما کان منها أکثر شـحما کان أبعـد انهضاما و أسـرع انحدارا و أطلق للبطن و أردأ للمعدهٔ و أفسد غذاء و أقرب من تولّد البلغم اللزج، لا سـیّما إذا کان من حیوان أرطب بالطبع مثل الضأن، لأن ما کان من حیوان کـذلک، کان أغلظ و أکثر لزوجـهٔ و أذمّ غذاء. و ما کان من الأعضاء أقلّ شـحما، کان ألطف و أقلّ لزوجهٔ و أسـرع انهضاما و أصلح للمعدهٔ و أحمد غذاء و أقرب من تولّد الدم المحمود و لا سیّما إذا کان من حیوان أعدل مزاجا و أخصب لحما و أکثر دسما، لأنه ما کان من حیوان کذلک، کان أفضل و أکثر غذاء. و ما کان من الأعضاء متوسـطا بین هاتین المرتبتین، کان أحـد من کل واحـد منهما بقسـطه علی حسب قربه من کل واحد منهما و بعده منها أو توسّطه بینهما توسّطا متکافئا.

و أمّا اختلاف غذاء الأعضاء من قبل طبیعتها و مزاجها فیکون علی ضروب: لأن منها ما هو أیبس

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۵۳۹

بـالطبع مثل العصب و الجلـد و الکرش و جرم الأمعاء و الأرحام. و منها ما هو أرطب بالطبع مثل الـدماغ و النخاع و المـخ و الشـحم. و منها ما هو متوسط بین ذلک مثل اللحم الأحمر المعرّی من الشـحم، أعنی لحم المشـمارخ و لحم الرقبـهٔ و الأفخاذ و الرقبهٔ[۱۵۶۱] و ما شابه ذلک. فما کان من الأعضاء أصـلب بالطبع مثل الجلـد و الکرش و جرم المعاء و الأرحام کان أبرد مزاجا و أعسـر انهضاما و أبعد انحـدارا و أقل جوهرا و لا سـیّما إذا کان من حیوان أیبس بالطبع مزاجا مثل البقر و الماعز. و لـذلک صار هـذا الجنس من الأعضاء، و إن أجید مضـغه و استحکم نضجه فی المعدهٔ و قویت الطباع علی هضمه فی الکبد، لم یمکن أن یتولّد منه دم خالص غیر مذموم، لأن الخلط المتولّـد عنه أمیل إلی البرودهٔ و الغلظ. و لذلک یحتاج إلی زمان أطول و مدّهٔ أبعد تصلّ اسـتحالته و اسـتحکام نضـجه و انتقاله إلی الدم. و من قبل ذلک صار غذاؤه أقلّ من غذاء اللحم کثیرا و أبعد من الجودهٔ. و إن کان العصب و الجلد أفضل من الکرش و من جرم المعـاء و الأرحـام کثیرا، إلّـا أن الکروش و المعاء و الأرحام مغائض للفضول و الأثفال بالطبع، و الجلـد و العصب أبعـد من ذلک کثیرا. و أفضل الجلود جلـد الرضیـع من کل حیوان لغلبـهٔ الرطوبـهٔ علی جوهره و قوهٔ الحرارهٔ الغریزیهٔ فیه لقربه من المیلاد جمیعا. و ما جاوز الرضاع قلّت رطوبته و غلظ جلده و استحصف و بعد انهضامه. و ما کان من الأعضاء أرطب بالطبع مثل الدماغ و النخاع و الشحم کان لزجا لیفیّا ملطخا للمعدهٔ ملینا لحمها مفسدا لها، مفجّجا لما نضـجته من الغذاء فیها، مانعا له من جودهٔ الهضـم لأنّ من خاصـته البعد من الانهضام و سـرعهٔ الانحدار لا سیّما إذا کان من حیوان أرطب بالطبع مثل الضأن، لأنّ ما کان منه من حیوان کذلک، کانت رطوبته أزید و لزوجته أکثر و إفساده للمعدهٔ أقرب.

و ما کان من الأعضاء متوسـطا بین الرطوبهٔ و الیبوسهٔ، و الصـلابهٔ و الرخاوهٔ، مثل اللحم الأحمر المعرّی من الشحم، کان مزاجه أعدل و طعمه ألذّ و انهضامه أسـرع و غذاؤه أحمد، لا سیّما إذا کان من حیوان أعدل مزاجا[۱۵۶۲] و أوسط شحما و سمنا مثل الجدی الرضیع و العجول الکذلک و الثنیان[۱۵۶۳] من الضأن، لأن ما کان منه من حیوان کذلک، کان ألذّ و أدسم و أسـرع انهضاما و أکثر جوهرا و أفضل غذاء، و إن کان قد توسـطت بین هذه المرتبهٔ الوسـطی و بین کل واحدهٔ من الحاشـیتین مراتب أخر آخذهٔ من أی حاشـیهٔ مالت إلیها و من الواسطهٔ بین اللحم و الشحم، أعنی بذلک العصّ[۱۵۶۴] و الضرع و الخصی و الخلوب[۱۵۶۵] الذی فی أصل الرقبهٔ بالقرب من الترقوتین و العص من الجانبین جمیعا و الذی بالقرب من أصل الصلب من الجانبین جمیعا، و اللحم الرخو الذی فی أصل اللسان، و النغانغ، فإن هذا اللحم متوسط بین الشـحم و اللحم و کذلک صار أرخی من اللحم و ألین، و أصـلب من الشحم و أعضل. و یدلّ علی ذلک توسّط لونه

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۵۴۰

بين بياض الشحم و حمرة اللحم، و توسّط جسمه بين صلابة اللحم و ليانة الشحم. و لهذه الجهة صار طعمه ألذّ و جسمه أرخى و أهشّ و أسرع تفتيتا تحت اللسان منفوشا. ففى هذا دليل واضح على أنه، بإضافته إلى اللحم، أقلّ دما و أصلب جسما. و من قبل ذلك صار إذا استحكم هضمه، كان الغذاء المتولّد عنه أقرب من غذاء اللحم المختلط بالشحم، لأنه أدخل فى غذاء اللحم الأحمر، و ألين كثيرا. و إذا لم يستحكم نضجه، كان الغذاء المتولّد عنه أقرب من غذاء الشحم، و ولّد إمّا بلغما رقيقا، و إمّا غليظا من جنس الخام. و السبب فى ذلك: اختلاف ما يتولّد عن هذا اللحم الرخو و اختلافه فى نفسه فى غلظه و صلابته و لطافته و لينه، و ذلك أنّ ما كان منه ألين جسما و ألطف جوهرا مثل الضرع و الخصى و الخلوب الذى فى أصل الرقبة، ولّد بلغما رقيقا سائلا. و ما كان منه أعبل[۱۵۶۶] جسما و أغلظ طبعا مثل اللحم الرخو الذى فى ما بين الأسنان و النغانغ، ولّد فضلا غليظا حاميا.

و السبب فى اختلاف طبعه و جسمه حاجة الطباع إلى ذلك فيما أعدّت له كل نوع. و لذلك صنعته على ثلاث: أحدها: أعدّته لتوليد رطوبات احتاجت إليها فى تولّد الحيوان و تغذيته و تربيته مثل الخصى للمنىّ، و الضرع للّبن. و صنف آخر أعدّته لتوليد رطوبات تبلّ بها المواضع التى أعدّتها لها لتسهيل حركتها عند الحاجة إليها، مثل اللحم الرخو الذى فى أصل الأسنان و النغانغ. و الصنف الثالث أعدّته لتملأ به ما بين العروق و تحشو تلك المواضع بها لتشدّ العروق به و تستقرّ عليه و تقوّى مثل اللحم الذى بين عروق الماساريقا و التى بين الكبد و المعاء الصائم و الحلبوب الذى عن جنبى أصل القلب، و الذى عن جنبى أصل الرقبة ليسدّ الأوداج و الأوردة. و من خاصة الحلبوب الذى فى أصل الرقبة أن يكون فى من صغر سنّه من الحيوان أصغر سنا و أصلب لحما. و كلما ازداد الحيوان كبرا، ازدادت رطوبة هذا اللحم قلّة و جسمه صلابة و صغرا. و يعمّ هذا الجنس كلّه لذاذة الطعم و هشاشة الجسم و سرعة التفتت[۱۵۶۷] تحت اللسان، خلا الضرع فإنه إذا أعدم حرارة اللبن و رطوبته، غلبت عليه البرودة و اليبوسة و قلّت هشاشته و لذاذته و بعد انهضامه و ولّد دما غليظا للعصبيّة التى فيه بالطبع. و إذا تولّد فيه اللبن استفاد من رطوبة اللبن و حلاوته لذاذة يتبيّنها آكله فى طعمه، و اكتسب اعتدالا فى مزاجه و سرعة فى انهضامه و جودة فى غذائه، و بخاصة متى كان من حيوان أصحّ جسما و أخصب لحما، لأن ما كان منه من حيوان كذلك، كان أعذب طعما و أكثر غذاء و أفضل جوهرا.

و المختار من صفته و استعماله أن يسلق بماء و ملح و قضبان شبت و صعتر و فوذنج و نعنع ثم ينشف ماؤه بمنديل و يطلى بزيت و بن يسير و يشوى و يؤكل بالملح و الصعتر و الفوذنج و الأفاويه لينحدر عن المعدة بسرعة.

و أمّا الخصى فإنها أعسر انهضاما من الضرع و بخاصة جلده لأنه أكثر عصبانية، و فيه مع ذلك

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۴۱

زهومة بها صار الدم المتولّد عنه غليظا مذموما. و أحمده ما كان من حيوان أصغر سنا و أخصب لحما، لأن ما كان من حيوان كذلك، كان أقلّ لزهومته، و إن كان ليست الخصى من كل حيوان أفضل منه من الديوك، و بخاصة ما كان منها صغيرا حين يبتدئ فى الصياح. و يدل على فضل خصى الديوك على غيره من الحيوان، لذاذة طعمه و قلّة رطوبته و سرعة انهضامه. و ذلك دليل على جودة الدم المتولّد عنه.

و السبب فى ذلك اعتدال حرارة حيوانه و قلّة رطوبته و لزوجته و كثرة برده، لأن كثرة الحركة الطبيعية مما يلطف فضول الخصى و ينقيها عنه بسرعة، لا سيّما إذا كان من ديوك سمينة قد ابتدأت فى الصياح.

فأمّا خصى الثيران و الكباش و التيوس فشديدة الزهومة، كريهة الرائحة، بعيدة الانهضام مذمومة الجوهر. فإذا انهضمت، كان غذاؤها كثيرا لأنه غير محمود لفساد جوهره. فإن اعترض علينا[۱۵۶۸] فى خصى الديوك بخصى العصافير و قال: فإذا كانت[۱۵۶۹] خصى الديوك إنما فضلت لقلّة رطوبة الديوك بالطبع و كثرة بردها، فلم لا كانت[۱۵۷۰] خصى العصافير أفضل لأنها أقلّ رطوبة و أكثر بردا، قلنا له: عارضت بمحال من قبل أن الديوك أعدل الطير مزاجا، و العصافير أحرّ الطير بعد الجراد مزاجا و أمرّها نفسا. فإذا كان بردها زادها ذلك[۱۵۷۱] حرارة و جفافا و خرجت عن الاعتدال و فارقت طباع الإنسان و صار غذاؤها مذموما إلّا على سبيل الدواء

لمن أفرط على مزاجه البرودة و الرطوبة.

فأمّا اختلاف أعضاء الحيوان من قبل مواضعها فيكون على ضروب: لأن من أعضائها ما هو قريب من سطح البدن مجاور[۱۵۷۲] للعظام مثل لحم القلب و الرقبة و الأضلاع و الأكتاف و ما شاكل ذلك. و منها ما هو بعيد من سطح البدن معرّى من العظام مثل البطن و ما يحوى من الأحشاء. و منها ما هو قريب من الدماغ مجاور لينبوع الحياة و معدن الحرارة الغريزية مثل الأعضاء المتوسطة بين القلب و بين الرأس. و منها ما هو قريب من العجز بعيد من ينبوع الحرارة الغريزية مثل الذنب و الأفخاذ و الأكارع. و منها ما هو فى الجانب الأيسر قريب من الطحال بعيد من ينبوع القوى الطبيعية. و منها المتوسط بين هاتين المرتبتين مثل الأعضاء المتوسطة بين الكبد و الأفخاذ.

فما كان من الأعضاء قريبا من سطح البدن مجاورا للعظام، كان أرخى لحما و أقل شحما و ألذّ طعما و أسرع انهضاما و أحمد غذاء، و ذلك لجهتين: إحداهما: ما يتحلّل من فضولها و يخرج من مسام البدن بالبخار و العرق، و لقربها منها. و الثانية: أن العظام المجاورة لها ترضّ لحمها و ترخى جسمها و تفيدها لذاذة و سرعة انهضام. و ما كان من الأعضاء بعيدا من سطح البدن معرّى من العظام، كان أغلظ لحما و أكثر شحما و أعسر انهضاما و أقلّ لذاذة و أذمّ غذاء و أخصّ بالفضول، و ذلك لجهتين: إحداهما:

قربها من مغيض الأثفال و الرطوبات و بعدها من المسام الظاهرة التى من شأنها أن تتحلّل منها فضلة الانهضام الثالث الكائن فى الأعضاء. و الثانية: بعدها من العظام التى من شأنها أن ترضّ اللحم

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۴۲

و ترخى الشحم و تفيده لذاذة و سرعة انهضام. و لذلك صار الكرش و الأمعاء و ما يليها أغلظ جسما و أردأ غذاء لاحتقان الفضول فى باطنها بالطبع، لأنها مغيض الأثفال و مستقرّها.

و ما كان من الأعضاء متوسطا بين القلب و الدماغ مجاورا لينبوع الحياة و معدن الحرارة الغريزية، كان ألذّ طعما و أسرع انهضاما و أحمد غذاء، و ذلك لجهتين: إحداهما: أنها تغتذى بدم قد انهضم من الكبد بدءا و فى القلب ثانية على ما بيّنا و أوضحنا فى المقالة الأولى من كتابنا هذا. و الجهة الثانية: أن الحرارة الغريزية لمجاورتها لها تلطّف فضولها دائما و تهضمها و تنقيها. و ما كان من الأعضاء قريبا من العجز بعيدا من ينبوع الحرارة الغريزية، كان أغلظ طبعا و أبعد انهضاما و أقلّ لذاذة و أذمّ غذاء، و ذلك لجهتين: إحداهما: بعده من معدن الحرارة الغريزية و ينبوع الحياة. و الثانية: أنها تغذى بدم لم يصل إلى القلب و لم ينهضم فيه ثانية.

و ما كان من الأعضاء متوسطا بين هاتين المرتبتين، كان أجدى من كل واحدة من الحاشيتين بقسمة قياسية، و صار بذلك ألطف ممّا قرب من عجز البدن و أسرع انهضاما و أحمد غذاء و أغلظ مما توسّط بين القلب و الرأس و أبعد انهضاما و أذمّ غذاء، من قبل أنه و إن كان بالقرب من ينبوع الحرارة الغريزية و معدنها، فإنّ الدم الذى يغتذى به لم يصل إلى القلب و لم تهضمه الحرارة الغريزية ثانية.

و ما كان من الأعضاء فى الجانب الأيمن، كان أفضل مما كان فى الجانب الأيسر، من قبل أنّ ما كان فى الجانب الأيمن فهو مجاور للكبد، و ما جاور الكبد كان أكثر اتساعا فى الدم المحمود، و ذلك أن الكبد ينبوع القوى الطبيعية و مغيضها و معدنها و فعل القوى فيما قرب من ينبوعها و معدنها أقوى من فعلها فيما بعد من ذلك و نأى.

و أمّا اختلاف غذاء[۱۵۷۳] الحيوان من قبل حركتها و سكونها فيكون على ضروب: من قبل أن ما كان من الأعضاء أكثر حركة كانت رطوبته أقل و فضوله أيسر و لحمه أرخى و انهضامه أسرع، لأن الحركة ترضّ الأعضاء و تحميها و تلطّف الفضول و تفنى أكثرها، و أكثر الأعضاء حركة العضل. و لذلك صارت أقلّ فضولا و أسرع انهضاما و ألذّ طعما و أحمد غذاء. و ما كان من الأعضاء أقلّ حركة، كان بعكس ذلك و ضدّه، لأن السكون يحصر الرطوبات فى باطن الأعضاء و يجمع الفضول فيها و يمنع من تحليلها.

و يستدلّ على ذلك من الشاهد، لأنّا نجد الخيل و غيرها من الحيوان إذا تحرّكت و ركضت، حميت أبدانها و ذابت فضولها و رطوبتها و تحلّلت و خرجت بالبخار و العرق. و إذا سكنت و امتنعت من الحركة، انحصرت الرطوبات فى باطنها و لم تظهر.

و إذ أتينا على ما أردنا إيضاحه من اختلاف أعضاء الحيوان على الجملة بالقول المطلق، فنحن أحفى بأن نجود الكلام فى كل واحد منها على الانفراد، و نأتى بخاصته التى هى له دون غيره لأن ذلك أظهر للحسّ و أقرب من أذهان المتعلّمين. و لا حول و لا قوّة إلّا باللّه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۴۳

القول فى أطراف الحيوان أعنى الاكارع و الشفاه و الاخان

أمّا أطراف الحيوان (ف) قليلة الشحم و اللحم، بعيدة الانهضام بالطّبع، لأنها من جوهر العصب و الجلد. و لكن لمّا كانت حركتها دائمة غير منقطعة، صارت أرخى لحما و أسرع انهضاما بالعرض، لأنها لدوام حركتها و تواترها، صارت أسرع انهضاما ممّا شاكلها من الأعضاء العصبيّة القليلة الحركة. و لمّا كان شأن جوهر العصب، إذا انهضم، أن يصير لزجا لازوقا مزلقا، كانت الأطراف أيضا، إذا انهضمت، صارت لزجة لزوقة مزلقة للمعدة سريعة الانحدار عنها و عن الأمعاء. و لذلك أيضا صار لا يصل إلى البدن من غذائها إلّا اليسير، لأنّ غذاءها لا يلبث فى المعاء الدّقاق حتى تحصل حاجتها.

و لهذا السبب نسبت إلى قلّة الغذاء، إلّا أنّ الغذاء المتولّد عنها، و إن كان يسيرا لزجا، فإنه ليس بالغليظ و لا بالكثيف. و يستدلّ على ذلك من الشاهد، لأنّا نجدها خارجا إذا طبخت، انتفخت انتفاخا كثيرا و ربت و اتسعت طولا و عرضا. و فى هذا دليل واضح على خفّتها و لطافة جوهرها، و إن كان غذاؤها يسيرا.

و من منافع الأكارع على سبيل الدواء: أنها ملينة لخشونة الصدر و الرئة، نافعة من السعال الجاف العارض من اليبوسة و من القروح و السحوج العارضة فى المثانة. و إذا أكلها من كان به إسهال من سحج فى المعاء، غرّت السحج بلزوجتها و غرويتها و صارت سببا لحبس البطن بالعرض لا بالطبع، لأنّ من طبعها الإزلاق و الانحدار بسرعة. و أفضل أطراف الحيوان و أسرعها انهضاما الأكارع لدوام تعبها و تواتر حركتها. و اليدان[۱۵۷۴] من الأكارع أفضل من الرّجلين لأن تعبها أكثر، و حركتها أدوم، و لحمها أكثر، و هى من ينبوع الحرارة الغريزية أقرب. و باطن الأكارع أفضل من ظاهرها، لأن حركتها فيما يلى الباطن أقوى و أعنف كثيرا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۴۴

و بعد الأكارع فى الفضل من أطراف الحيوان الشفاه، و إن كانت أغلظ من الخراطيم بالطبع لفضل لزوجتها، إلّا أنّها أفضل غذاء لرخاوة لحمها المكتسبة من دوام الحركة و كثرة تعبها. و أما الاذان فقليلة اللحم جدا، بطيئة الانهضام، و لأنها مركّبة من غضاريف و جلود فقط. و لغضاريف فمن شأنها إذا كانت من حيوان رضيع و استقصى نضجها بالصفة خارجا، و جاد هضمها فى المعدة باطنا، و إن كان بعيدا ما ينهضم، فإن غذاءها، بعد انهضامها، يسير جدا لأنها معرّاة من اللحم. و كذلك الحكم فى الجلود أيضا لكثافتها و صلابتها و قلّة رطوبتها بالطبع. و من قبل ذلك صار الأفضل ألّا تؤكل الاذان إلّا بأصولها، و إلّا لم تكد تنهضم و لم يكن فيها غذاء.

فقد بان و وضح أن الأكارع أفضل أطراف الحيوان و أكثرها غذاء، و بعدها الشفاه. و بعد الشفاه الاذان. و أفضل ما تتخذ به الأكارع كشك الشعير، لأنّ الشعير يفيدها رخاوة و يصيّرها رخصة، و هى تفيد الشعير ليانة و جودة و حسن غذاء.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۴۵

القول فى الدماغ و مخ الفقار المعروف بالنخاع و مخ العظام و الشحم و السمين

أمّا الدماغ فقد كنّا بيّنا فى المقالة الأولى من كتابنا هذا اختلاف أقاويل الناس و دعوى من ادعى أنه بارد رطب، و ما أقام الفيلسوف[۱۵۷۵] عليه فى كتابه المعروف بكتاب الحيوان من البراهين الواضحة على أنه حار بالطبع و بارد بالعرض. و نحن أغنياء عن تكرير الكلام فى هذا الموضع و إعادة القول فيه إذ غرضنا فى هذه المقالة و المقالة التى قبلها الاختصار و الإيجاز المطابق للقول

الخبرى. فأقول: إن الدماغ و إن كان قد ثبت من قول الفيلسوف بالبراهين الواضحة أنه حار بالطبع، و أن برودته التى هى فيه بالعرض قد أفادته من الرطوبة ما صار بذلك لزجا زهيما مغثيا ملطخا للمعدة، مفسدا لشهوة الطعام، بعيدا[۱۵۷۶] من الانهضام و الانحدار سريع[۱۵۷۷] الاستحالة إلى الفساد و بخاصة إذا أخذ فى آخر الطعام أو بعد الطعام، يطفو و يعوم و يهيج القىء و الغثى. و لذلك قال جالينوس: و إذا أردت أن تهيج القىء فأطعم الدماغ فى آخر الطعام مع زيت كثير. و لهذه الجهة وجب أن لا يقربه أحد فى آخر الطعام و لا بعد الطعام و بخاصة متى كان فى معدة المستعمل له رطوبة زائدة، أو كانت شهوته مقصّرة، لأنه من أوكد الأسباب على فساد شهوة من هذه حاله و أبطأ لها لفضل لزوجته و زهومته، إلّا أنه متى استعمله من كانت شهوته قوية و معدته خالية من الطعام بعيدة من الفساد و جاد هضمه فيها و حسن استمراؤه فى الكبد، غذّى غذاء كثيرا، إلّا أنّه ليّن زهم خامى. و ممّا يدفع ضرره أن يؤكل مشويا مطيّبا بالخلّ و الملح و الصعتر و الفوذنج الجبلى و النعنع اليابس و الزنجبيل و الفلفل و الدار صينى و يشرب بعده نبيذ صرف أو مصرّف. و إن كان الخلّ خلّ عنصلان كان أفضل و أغنى عن كثير من الأبازير و ربما جعل بدل الملح مرّى.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۴۶

فى مخ فقار الظهر المعروف بالنخاع

أمّا النخاع فإنه إذا قيس بمخ العظام كان باردا رطبا لأنّه من جنس الدماغ و هو متصل به، إلّا أنه أصلب من الدماغ و أيبس و أقلّ دسما و بخاصة ما بعد منه من الدماغ، كان أقل لرطوبته و دسمه، و أزيد لصلابته و يدلّ على ذلك قلّة تولّده للغثى و القىء. و من قبل ذلك صار الغذاء المتولّد عنه أغلظ من الغذاء المتولّد من الدماغ و أكثر لأنه إذا استحكم هضمه، لم يكن غذاؤه باليسير. و أمّا مخ العظام فإنه أدسم من الدماغ كثيرا و أعذب و أكثر لذاذة و أنعم، إلّا أنّه ملطخ للمعدة مفسد للشهوة مليّن للطبيعة بفضل لزوجته و دهنيّته. و إذا انهضم، ولّد غذاء كثيرا، و إن كان الإكثار منه مغثيا.

و من منافعه على سبيل الدواء: أنه يحلّل الأورام الجاسئة، و يليّن الجلود الخشنة. و أجودها لمثل ذلك مخ الأيّل و بعده مخاخ العجول. فأما مخاخ الثيران و الكباش فإنها أشدّ حرافة. و مخاخ الأطراف أكثر تليينا من غيرها لرطوبتها و قربها من السمين و ذلك لكثرة حركة الأطراف.

فى السمين و الشحم

أعنى بالسمين الشحم البين المخالط للّحم و العظام، مثل شحم الأضلاع و الأجناب و ما شاكل ممّا أحلّته التوراة لبنى إسرائيل. و أعنى بالشحم الجامد الغليظ المبرّأ من اللحم و العظم المحرّم على بنى إسرائيل فى التوراة مثل شحم الثّرب[۱۵۷۸] و شحم الكلى. و الفرق بينهما أن السمين أرطب و أسرع ذوبانا و انحلالا و أبعد جمودا و انعقادا. و لذلك شبّهه الأوائل بالزيت المتقادم الذى قد نشّف الهواء أكثر رطوبته و غلظ قوامه. و أما الشحم فأقلّ رطوبة و أكثر جفافا و أغلظ من السمين كثيرا. و لذلك صار لا يذوب بسرعة و إذا ذوّب و برد لم يلبث إلّا يسيرا حتى يجمد و يرجع إلى حالته التى كان عليها. و إذا أكل أحدهما، ليّن آلات الغذاء و أرخاها و بخاصة المعدة لأنه يلين خملها و يذهب بخاصتها و قوتها على[۱۵۷۹] طحن الطعام. و إذا أكل أحدهما مع الطعام، طفا عليه و أفاده لزوجة و غلظا[۱۵۸۰] و أفسده و منع من هضمه و أشبع بسرعة، لا-سيّما إذا كان ما أخذه معه من الطعام حلوا لأنّ الحلاوة زائدة فى فساده لسرعة غليانها و قبولها للفساد.

و لروفس فى هذا قول قال فيه: إنّ ما كان من الأعضاء السمين عليه أغلب و فيه أكثر، لم يقبل البدن من غذائه حسب ما يشبع، و إن كان الشحم أخصّ بذلك من السمين كثيرا، لأن لزوجته أغلظ

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۴۷

و انحلاله أبعد و انهضامه أعسر، و انتقاله إلى الفساد أقرب. و لذلك وجب أن لا يستعمل منه إلّا السمين ليطيّب ما كان من اللحم هزيلا قليل الدسم و اللذاذة. و لا يستعمل منه إلّا السمين للتغذية أصلا، لأنّ غذاءه مذموم مولّد للسدد و الفضول البلغمانية، و إن كان بين البلغم المتولّد عن السمين و البلغم المتولّد عن الشحم فرق كبير لأن المتولّد عن السمين أرق و ألطف و أسرع انحلالا و أسهل على الطباع، و المتولّد عن الشحم أغلظ و أسهل انحلالا و أثقل على الطباع.

و من منافعهما[۱۵۸۱] على سبيل الدواء: في إسخان الأبدان و ترطيبها و تليينها، إلّا أنّ فعلهما[۱۵۸۲] يختلف في القوة و الضعف، في الكثرة و القلّة على حسب مزاج الحيوان الذي هما منه في حرارته و رطوبته، أو برودته و يبوسته، لأنّ ما كان منهما[۱۵۸۳] من حيوان أسخن مزاجا كان أكثر إسخانا، و ما كان من حيوان أبرد مزاجا كان أقلّ إسخانا، و ما كان منهما من حيوان أرطب مزاجا كان أكثر تليينا، و ما كان من حيوان أيبس مزاجا كان أقلّ تليينا.

يقاس الشحم أيضا من قبل يبس الحيوان الذي هو منه، لأن ما كان منه أصغر سنا أو حيوان هو بعد في النشوء، كان أقلّ إسخانا و أبعد للترطيب و أقرب من طبيعة السمين. و ما كان منه من حيوان هرم من كل حيوان[۱۵۸۴]، لأن البرودة و الجفاف و القحل أغلب على مزاج الهرم من كل حيوان بإضافته إلى غيره من الإنسان ممّا هو داخل في جنسه. و كذلك يجب أن يقاس أيضا من قبل جنس الحيوان الذي هو منه، لأنّ ما كان منه من حيوان ذكر كان أسخن و أقلّ تليينا و أكثر تحليلا. و ما كان من حيوان قد أخصي،؟؟؟ متوسطا و أحدّ من الحاشيتين بقسطه على ما بيّنا و أوضحنا مرارا. و ما كان منه من حيوان أنثى، كان أقلّ إسخانا و أكثر ترطيبا و أبعد من التحليل. و قد يختلف فعل الشحم أيضا من قبل صنعته و مدة زمانه، لأن ما استعمل منه ساذجا بغير ملح، كان أعدل إسخانا و أكثر ترطيبا. و ما استعمل منه بعد أن يملّح، كان أكثر إسخانا و أقلّ ترطيبا و أقرب من التجفيف. و ما كان من الشحم طريا قريب العهد بالخروج من الحيوان، كان أعدل إسخانا و أكثر ترطيبا، لأن حرارة الهواء ينشف أكثر رطوبته و يفيده حرارة و جفافا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۴۸

القول في العين

أمّا العين فمركبة من جواهر مختلفة غير متشابهة لأنّ منها عضل و سمين و أغشية بينها رطوبات شتّى. فهي بما فيها من السمين تنسب إلى الحرارة و الرطوبة. و بما فيها من العضل و الأغشية تنسب إلى البرودة و اليبوسة. و لذلك صارت[۱۵۸۵] متى كانت من حيوان أسمن، كانت إلى المرارة أميل لكثرة الجزء السمين فيها. و متى كانت من حيوان أهزل، كانت إلى البرودة أميل لقلّة الجزء السمين فيها. و الذي يؤكل من العين ما فيها من العضل و السمين. و العضل و إن كان أسرع استمراء من جميع ما يؤكل من الحيوان و أجود غذاء، فإن في السمين الذي معه ثقل و بعد انهضام لغلظه و لزوجته. و لذلك صار في غذاء العين ثقل و بعد انهضام لغلظه و رداءة للمعدة. و لهذه الجهة صار الأفضل أن تتّخذ بالخل و المرّي و الصعتر و الفوذنج و الكرفس و الدار فلفل و الزنجبيل.

القول في الانف

الأنف بارد يابس لأنه غضروف. و لذلك صار عسر الانهضام يسير الغذاء. و أفضل ما يؤكل بالخل الثقيف و الخردل و المريّ و الكراويا و الفلفل و الزنجبيل.

القول في اللسان

اللسان و إن كان قريبا من العضل، فإنّ جوهره متوسط بين جوهر العضل و جوهر اللحم الرخو.

و لذلك صار أرخى جسما و أقلّ دما و أكثر رطوبة من العضل. و لهذه الجهة صار إذا أكل وحده، كان

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۴۹

الغذاء المتولد عنه متوسطا بین الغذاء المتولّد عن اللحم الرخو[۱۵۸۶] و إذا أکل مع العضل المتّصل به، کان غذاؤه أحمد و أسرع انهضاما. و إذا أکل مع اللحم الرخو المولّد اللعاب فی الفم، و اللحم الرخو الذی فی النغانغ و الحنجرة کان غذاؤه أغلظ و أبعد انهضاما لرخاوة لحم النغانغ و غلظه و بعد انهضامه. و أفضل ما یؤکل بالخل و الملح و الصعتر و الدار فلفل و الفودنج. و إن یصیر بذلک الملح أقوی، لم یکن بذلک بأس.

و أمّا الحنجرة فبارده یابسة للغضروفیة التی فیها. و لذلک صار غذاؤها یسیرا[۱۵۸۷] بعید الانهضام.

و أفضل ما تؤکل بالأفاویه الحارة.

فی القلب

جوهر القلب جوهر صلب عضلی عسر الانهضام، بطیء الانحدار، إلّا أنّه إذا استحکم هضمه، نال البدن منه غذاء کثیرا لیس بالردیء.

فی الرئة

الرئة سریعة الانهضام و الانحدار حسب سخافة جسمها و رخاوتها. و لذلک صار غذاؤها أقلّ من غذاء سائر الأعضاء و أمیل إلی البلغم.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۵۰

القول فی الکبد

الکبد من کل حیوان أغلظ و أعسر انهضاما، إلّا أنّ الدم المتولّد منه لیس بالردیء. و الغذاء المتولّد عنه أکثر من غذاء اللحم المعرّی من الشحم، إلّا أنّه دونه فی الجودة. و أفضل الأکباد فی اللذاذة و سائر الحالات المحمودة أکباد الحیوانات المسمّنة بالتین الیابس، و بخاصة إذا کان من حیوان رضیع أو من حیوان هو بعد فی النشوء. و أکباد الدجاج أفضل و أحمد و أکثر تولیدا للدم المحمود، و لا سیّما إذا کان یعتلف منها الدقیق المعجون باللبن الحلیب و التین المدقوق. و زعم دیسقوریدس عن کبود التیوس أنها إذا أکلت مشویة، أظهرت الصّرع فیمن کان به صرع.

***

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۵۱

القول فی الطحال

و أمّا الطّحال فغیر محمود الغذاء، لأنّ الدم المتولّد عنه فاسد سوداوی، و هو مع ذلک عسر الانهضام، بطیء الانحدار، إلّا أنّ فیه یسیر من قبض لغلبة السوداء علی مزاجه. و لذلک صار إذا أکل مشویا، قوّی اللثّة و شدّها.

القول فی الکلی

أمّا الکلی فمذمومة غیر محمودة، و ذلک لجهتین: إحداهما: فساد جوهرها لما فیها من بقایا کیفیة البول و حدته و حرافته و فساد جوهره. و الثانیة: غلظ جرمها و کثافته و صلابته و عسر انهضامه و بعد انحداره. و لذلک صار الدم المتولّد عنها غلیظا مذموما.

***

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۵۲

القول فی اللبن

قد كنّا بيّنا فى المقالة الأولى من كتابنا هذا أن اللبن فى طبيعته و مزاجه منحرف عن المزاج المعتدل إلى الحرارة و الرطوبة قليلا، كأن حرارته و رطوبته فى الدرجة الأولى. و لذلك صار أقل رطوبة من السمك، و أبعد من تولّد البلغم لأنه قريب من طبيعة الدم، إذ ليس هو شيء غير دم قد انطبخ فى الضرع طبخا ثانيا و استفاد من جوهره الضرع بياضا. و تدلّ على ذلك عذوبته و حلاوته و لذاذته. فإن عارضنا معترض و قال: إذا كان اللبن عندك إنما صار حارا رطبا لأنه دم قد انطبخ ثانيا، فلم لا أوجب مثل ذلك أيضا للأعصاب و العظام و سائر، الأعضاء المنسوبة إلى البرودة، و قلت أنها حارة رطبة، لأنّ مادتها[۱۵۸۸] و غذاءها المقوم لذاتها ليس هو شيء غير دم قد انطبخ فيها طبخا و يشكل لها.

قلنا: إنّ المعارضة غير لازمة من قبل أنّ الدم و إن نسب فى طبيعته و مزاجه إلى الحرارة و الرطوبة، فإنه عين من الأعيان، و سائر الكيفيات كلها موجودة فيه، و إن نسب إلى الأغلب عليه منها مثل الإنسان الشاب المنسوب إلى المرّة الصفراء، و إن كانت سائر الإخلاطات موجودة فيه. و كذلك الصبى المنسوب إلى الدم، و الشيخ إلى البلغم. و أعضاء البدن فأعيان قائمة بأنفسها بطبائع مختلفة و مزاجات متغيرة يقبل كل واحد منها من الدم ما يشاكل طبيعته و ذاته مثل الطحال القابل لعكر الدم و غلظه، و أقربه من المرّة الصفراء و اللبن فليس ذلك لأنه ليس هو عين قائمة بنفسها خارجة عن الدم يقبل منه ما شاكل طبيعتها و مزاجها، بل هو الدم نفسه انطبخ فى الضرع طبخا ثانيا و استفاد من جوهرية الضرع بياضا.

فحكمه حكم الدم لأن الطباع أعدّته لتغذية الحيوان كما أعدت الدم لمثل ذلك، إلّا أنّه يختلف فى جوهريته و غذائه و لطافته و سرعة انهضامه و إبطائه لوجوه أربعة: أحدها: اختلاف مزاج الحيوان الذى هو منه. و الثانى: لما يلحقه من الاختلاف فى فصول السّنة لتغيّر الهواء و انقلابه فى كل زمان منها.

و الثالث: كيفية المرعى الذى يرتعيه. و الرابع: من كمية مدة اللبن فى قصرها و طولها و قرب خروج اللبن من الضرع و بعده منه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۵۳

فأمّا اختلاف اللبن لاختلاف كيفيته فى ذاته فيكون على ثلاثة ضروب: لأن منه اللطيف جدا، و منه الغليظ جدا، و منه المتوسط بين هاتين المرتبتين، و إن كان قد يتوسط بين كل واحدة من الحاشيتين و بين الواسطة وسائط أخر. و السبب فى غلظه و لطافته أن كل لبن فمركب من جواهر ثلاثة: جوهر رقيق مائى فيه يسير من لطافة النارية و حدتها، و جوهر غليظ جبنى الغالب عليه الأرضية، و جوهر دسم لطيف الغالب عليه الهوائية[۱۵۸۹]. فلما فيه من الحرارة اللطيفة و الحدة اليسيرة، صار له قوة على تلطيف الأثفال و ترقيق الأخلاط و تنقية الأوساخ. و لذلك صار معينا على إطلاق البطن و تفتيح سدد الكبد. و أمّا الجوهر الجبنى، فلأرضيته و غلظه صار مائلا إلى البرودة و اليبوسة قليلا، إلّا أنّه طرىّ فهو إلى الرطوبة[۱۵۹۰] أميل للمائية التى فيه بعد باقية من مائية اللبن. فإذا جفّ و زالت عنه رطوبة اللبن، رجع إلى طبيعته و ذاته و صار جافا يابسا. و لذلك صار جوهره غليظا و انحداره رطبا و حبسه للبطن قويا. و لهذه الجهة صار مولّدا للأخلاط الغليظة اللزجة الموجبة لتولّد سدد الكبد و الطحال و حجارة الكلى. و أمّا الجوهر اليسير فللطافة هوائيته صار حارا[۱۵۹۱] رطبا ملينا باعتدال، مشاكلا لمزاج البدن من الإنسان فى حرارته و رطوبته جميعا (و) لمزاج الرئة فى حرارته فقط لا فى يبسه، لأن (مزاج) الرئة فى طبيعته يابس مجفّف، و السّمن مليّن مرخ.

و إذا كان كذلك، كان من البيّن أن ألطف الألبان و أرقّها قواما و أسرعها انحدارا، و أطلقها للبطن ما كثرت مائيته و قلّت جبنيّته مثل لبن النوق. و أغلظ الألبان و أعسرها انحدارا و أبعدها من إطلاق البطن ما كثرت جبنيّته و قلّت مائيته مثل لبن الجواميس، و بعده لبن البقر. و أعدل الألبان و أحسنها استمراء مثل لبن النساء، و بعده لبن الماعز. و قد يتوسط بين لبن الماعز و بين (لبن) البقر مرتبة أخرى

مثل لبن الضأن، لأنه أغلظ من لبن الماعز و أكثر جبنيّة و أرق من لبن البقر و أكثر مائية. و يستدلّ على كثرة جبنيّة لبن الضأن و زيادتها جبنيّة على لبن البقر من زهومة لبن الضأن و زفورته و ذكاء رائحة لبن البقر و قلّة زفورته.

فإن قال قائل: و ما السبب الذى صار لبن الضأن ألطف من لبن البقر و أرقّ، و هو أكثر جبنيّة.

و لبن البقر أكثر سمنيّة. و السمنية ألطف من الجبنيّة كثيرا، قلنا له: من قبل أنّ مائية اللبن من الضأن أكثر و حرارته أقوى لغلبة الحرارة و الرطوبة على مزاج حيوانه بالطبع، و مائية لبن البقر و حرارته أضعف لغلبة البرد و اليبوسة على حيوانه بالطبع. و لذلك قد يتوسّط بين مرتبة لبن الماعز و بين مرتبة (لبن) اللقاح مرتبة أخرى مثل مرتبة لبن الخيل و الأتن، لأنها أكثر مائية من لبن اللقاح، و أكثر فى ذلك من لبن الماعز، إلّا أنّ (لبن) الخيل أقرب من لبن اللقاح، لأنه أكثر مائية، و لبن الأتن أقرب من لبن الماعز لأنه أقلّ مائية. و لذلك صار لبن الخيل لا يتجبّن فى المعدة أصلا لقربه من لبن اللقاح. و أمّا لبن الأتن فربّما

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۵۴

تجبّن لقربه من لبن الماعز، إلّا أن يؤخذ و هو حار كما يخرج من الضرع. فإن ألقى فيه عسل و شىء من ملح لم يتجبّن، و صار عونا على إطلاق البطن. و أمّا لبن الماعز فليس يؤمن عليه أن يتجبّن و يحدث ثقلا و اختناقا إلّا أن يخلط معه عسل و شىء من ملح.

و لجالينوس فى مثل هذا قول قال فيه: رأيت كثيرا ممّن يشرب لبن الماعز وحده ساذجا بغير عسل و لا ملح فيتجبّن فى معدهم، و عرض لهم من ذلك ثقل و اختناق. أراد ثقلا فى معدهم و اختناقا فى حلوقهم. و ذكر هذا القول قول قاله أيضا: و ما أعجب ما يصيب من يتجبّن لبن الماعز فى معدته عن الثقل و الاختناق. و أمّا لبن البقر و بعده الضأن، فكثيرا ما يتجبّن فى المعدة لغلظه و كثرة جبنيّته، فقد بان ممّا قدّمنا إيضاحه أنّ كل لبن مائيته أكثر و جبنيّته أقل مثل لبن اللقاح و بعده لبن الخيل و بعدهما لبن الأتن فهو أكثر الألبان أمنا و أقلّها غائلة و أطلقها للبطن و أبعدها من تولّد الفضول، من قبل أن الجوهر المائى لما فيه من يسير الحدّة و لطف الفعل، صار مخصوصا بتلطيف الفضول و ترقيق الأثفال و إخراجها من البدن، و من قبل ذلك صار المتطبّبون يستعملون سقى ماء اللبن كثيرا لمن احتاج إلى نفض بدنه و تنقية معدنه من الفضول المزمنة اللذّاعة، و يحقنون به من احتاج إلى غسل معائه السفلى و تنقيتها من مثل ذلك أيضا.

و أمّا الجوهر السمنىّ فللطافته و مشاكلته لطبيعة الهواء لخفّته، صار عوّاما طافيا على ما يصحبه من الطعام كما يعوم الزيت على الماء. و لذلك يغلظ الطعام بلزوجته و يمنع من سرعة انهضامه حتى إذا أخذ الطعام فى الطبخ و توسّط النضج، أزلقه بلزوجته و أحدره عن المعدة قبل كمال هضمه. و من فعله على سبيل الدواء أنّه يرخى و ينضج و يليّن. و لذلك صار مخصوصا بتليين الأورام الجاسئة و تخليلها.

و أمّا الجوهر الجبنىّ، فلمشاكلته لطبيعة الأرض فى غلظها و جفافها، صار ثقيلا فى المعدة، عسر الانهضام، بطىء الانحدار، حابسا للبطن، مولدا للنفخ و الفضول الغليظة الموجبة لسدد الكبد و جسأ الطحال و حجارة الكلى، و بخاصة إذا وافى الكبد متهيئة لقبول ذلك مثل أن تكون عروق الكبد التى ينفذ فيها الغذاء من باطن الكبد إلى خارجها، ضيقة بالطبع و مجارى الكلى أيضا كذلك، و بخاصة متى كانت حرارة الكلى زائدة على القدر الطبيعى. فإن خالط الجوهر الجبنىّ، مع مخالطة الجوهر السمنىّ له، قوة جافة و مكتسبة من الصنعة، صار دواء نافعا من قروح الصدر و الرئة و المثانة. و تدل على مخالطة هذه القوة الثانية العين، أنه متى أخذ حليب[۱۵۹۲] و سوّى بالحجارة المدوّرة المحمّاة حتى تفنى رطوبته المائية، صار مجففا. و أفضل من الحجارة لمثل ذلك قطع الحديد الفولاذ المدورة التى لها مقابض منها، إذا حمّيت و طفئت فى اللبن مرارا، لأنّ فى الحديد قوة مجففة مقوّية للأعضاء يفيدها اللبن إذا شوى به.

و لكن لمّا كان كل لبن يتخذ على هذا المثال سريع التجبّن فى المعدة لقلّة رطوبته، وجب أن يحتال له بما يفيده رطوبة و رقّة و لطافة تمنعه من التجبّن و هو أن يلقى عليه، بعد أن تفنى رطوبته بالطبخ و الشىّ،

الأغذية و الأدوية، ص: ٥٥٥

ماء عذب فاتر[١٥٩٣] ليرقّ و يلطف و يبعد من التجبّن. و ليس من العجب أن تزول رطوبة اللبن الطبيعية بالطبخ أو بالشيء ثم ترد عوضها ماء عذبا، إذ كان فى إزالة رطوبة اللبن إزالة ما فيها من الحدة اليسيرة التى بها يطلق البطن، و نحن أغنياء عن إطلاق البطن فى قروح الصدر و الرئة، لأنّا لا نأمن حدّة الفضل المولّد لهذه العلّة إذا أطلقنا البطن أن ينقلها الفضل بحدّته إلى الأمعاء فيحرقها و يهتكها.

و أمّا اختلاف اللبن بحسب اختلاف أزمان السنة و ما يلحقه منها فيكون على ضروب: لأنّه ينصرف فى كل فصل من الفصول على حسب طبيعة الفصل و جوهريته فى اعتداله و انحرافه عن الاعتدال إلى كيفية من الكيفيات و مزاج من الأمزجة. و لذلك صار لبن الربيع أفضل ألبان فصول السنة و أعدلها و أحسنها جوهرا و غذاء، و ذلك لجهتين: إحداهما: طبيعة الفصل فى ذاته، لأنه أعدل فصول السنة و أشدّها تجفيفا بالاعتدال و التوسط و الكيفيات الأربع. و الأخرى: لطبيعة اللبن فى ذاته، من قبل أنّ كلّ لبن فى وقت وضع الحيوان حمله، يكون أرقّ و أكثر مائية و أبعد من كمال النضج، ذلك لاجتماع الرطوبات الفضلية فى أبدان الحيوان و انحصارها فيها طول مدّة الحمل. فإذا جاوز وضع الحيوان حمله أربعين يوما، و توسّط زمان الربيع، فنيت تلك الرطوبات الفضلية من بدن الحيوان، و زالت الرطوبة المذمومة من اللبن و بقيت فيه الرطوبة الجوهرية بكمالها و اعتدل و صار ألطف و أحمد جوهرا، و أقل غائلة و أبعد من الاستحالة و الفساد، و صار حمله على المعدة أخفّ، و انهضامه أسرع و بخاصة إذا شرب على نقاء من المعدة من الفضول و خلائها من الغذاء. فإذا تمادى باللبن الزمان و صار إلى الخريف، فنيت أكثر الرطوبة الجوهرية و قلّت مائيته و كثرت جبنيّته و صار أغلظ و أبعد انحدارا و أثقل على المعدة و أكثر توليدا للرياح و أسرع استحالة إلى الفساد.

و أمّا لبن الصيف فبين هاتين المرتبتين لتوسط مدة وضع الحيوان حمله فى القرب منها و البعد عنها. و أمّا لبن الشتاء فقلّ ما يكون للحيوان فيه لبن. فإن تهيأ ذلك و أمكن، كان مذموما جدا لأنه قد تناهى فى الغلظ لفناء رطوبته الجوهرية كلها[١٥٩٤].

و أمّا اختلاف اللبن بحسب مرعى الحيوان الذى يرتعيه فيكون على ضروب: لأن لبن ما كان من الحيوان الذى يرتعى الحشيش الرطب الغضّ الإخضرار، أرقّ و ألطف و أكثر مائية و أسرع انحدارا و أقلّ رياحا من لبن ما كان من الحيوان الذى يرتعى الحشيش اليابس و الحبوب الجافة. و لبن ما كان من الحيوان الذى يرتعى أطراف الأشجار القابضة أكثر موافقة للمعدة و سائر البطن من لبن ما كان من الحيوان (الذى) يرتعى النبات المسهل و الحشيش المطلق. و لذلك صار لبن الماعز أكثر موافقة للمعدة من غيره من الألبان، لأن أكثر ما يرتعى الماعز أغصان الأشجار القابضة مثل شجر المصطكى و البلوط و الخرنوب و القرظ و البطم و الزيتون و ما شاكل ذلك، إلّا أنّه ربّما ارتعى شجر السقمونيا و الخربق

الأغذية و الأدوية، ص: ٥٥٦

و اليتوع، فصار لبنه مذموما فاسدا رديئا للمعدة و مضرّا بعصبها.

و قد حقّق ذلك ديسقوريدس فى قول قاله فيه، زعم أنه شاهد ماعزا يرعى ورق الخربق الأبيض كان يعرض له منه أول ما يرتعيه القيء. و يعرض لشارب لبنه استرخاء فى معدته و غثى شديد.

فأمّا اختلاف اللبن بحسب مدة زمانه و قصرها، و قربه من الخروج من الضرع و بعده من ذلك، فيكون على ثلاثة ضروب: لأن منه الحديث القريب العهد بالخروج من الضرع و هو الحلو المعروف بالحليب. و منه العتيق البعيد العهد بالخروج من الضرع و هو الحامض المعروف بالدّوغ[١٥٩٥]. و منه المتوسط بين ذلك و هو الرائب المعروف بالماست.

لأن ذلك ممّا ينقّى الفضول و يغسل اللّثة. و أمّا إضراره بالرأس فلما يرتقى إليه من غذائه إذا استحال فى المعدة و فسد و غلظ فيها و تجبّن. و أمّا إضراره بالمعدة فإنه إذا كثر فيها و بعد انهضامه، استحال إمّا إلى الدخانية و جنس المرار فيمن كان مزاج معدته محرورا جافا، و إمّا إلى الحموضة و جنس العفونة فيمن كان مزاج معدته باردا مرطوبا من قبل أنّ الحموضة إنما تتولّد عن نقصان الحرارة، و زيادة الرطوبة الدخانية تتولّد عن قوة الحرارة، و قلّة الرطوبة. و لذلك قال جالينوس: إن اللبن الحليب، و إن كان أفضل الألبان و

أحمدها، فقد يعرض من اختلاف حالاته فى المعدة: إمّا أن يحمض فيها أحيانا أو دائما أو يستحيل إلى الدخانية و جنس المرار أحيانا أو دائما. و السبب فى كون ذلك أحيانا أو دائما أنّ استحالته فى المعدة لا تخلو من جهتين: إمّا لتغيير مزاج المعدة فى ذاتها فى الخلقة و البنية، و إمّا لما يصادفه فى تجويفها من فضول أو أغذية موجبة لفساده. فإن كان ذلك عن تغير مزاج المعدة فى ذاتها من البنية، كانت استحالة اللبن فيها دائما لدوام تغير مزاجها و ثباته. و إن كان ذلك لما صادفه فى تجويفها من الفضول أو الأغذية الموجبة لفساده[۱۵۹۶]. و إنما أمكن فى اللبن قبول هذين العرضين على تضادّ ما فيه من الجبنيّة و السمنيّة، لأنّ الجبنيّة لبرودتها و غلظها و بعد انهضامها تستحيل كثيرا إلى الحموضة و العفونة، و بخاصة متى وافت[۱۵۹۷] فى المعدة فضولا بلغمانية و أغذية رطبة قابلة للعفونة. و أما السمنية، فللطافتها و قربها من طبيعة الهواء بالكيفيتين جميعا، أعنى الحرارة و الرطوبة، و من طبيعة النار بالكيفية الفاعلة، أعنى الحرارة، أمكن استحالتها إلى الدخانية و جنس المرار و بخاصة فيمن وافت[۱۵۹۸] فى معدته فضولا مرّيّة أو أغذية حارة قابلة للاحتراق.

و لذلك وجب أن لا يستعمل اللبن إلّا على نقاء المعدة من الفضول و خلائها من الغذاء بعد أن يكون اللبن أيضا من حيوان صحيح حسن المزاج معتدل الشحم، لأن اللبن إذا كان من حيوان هزيل أو

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۵۷

حيوان فاسد المزاج سقيم البدن، كان مذموما جدا، كما أنّ دمه مذموم أيضا. و متى كان من حيوان صحيح المزاج حسن اللحم متوسط[۱۵۹۹] الشحم، كان محمودا كثير الغذاء، مولّدا[۱۶۰۰] للدم المحمود، ملينا[۱۶۰۱] للطبيعة، نافعا[۱۶۰۲] من علل الصدر و الرئة و الكلى و المثانة و بخاصة متى نزعت عنه مائيّته، بالطبخ أو بالشيّ، و ألقى فيه عوضا من مائيته ماء حار عذب. و إن كان الإدمان عليه نافعا للمعدة و البطن و بخاصة المعدة التى يسرع إليها التنفّخ لفضل رطوبتها و نقصان حرارتها لأنّ اللبن فى معد كثير من الناس ينحلّ و يولّد رياحا و نفخا، و القليل من الناس لا يعرض لهم ذلك. و ليس يكاد يسلم من ذلك إلّا من كانت حرارته الغريزية أقوى بالطبع و رطوبته أقلّ. فإن خلط مع اللبن الحليب بعض الأغذية المحمودة الغذاء ممّا فيه بعض الغلظ و بعض الانهضام قليلا مثل الأرز و الجاوشير و النشاستج و السميذ و دقيق الحنطة و طبخ طبخا بليغا حتى ينضج ما معه من الغذاء غاية النضج، زالت عنه رياحه و نفخه. غير أن الحرارة تكون أبعد و الغذاء المتولد عنه أكثر معونة على تولّد سدد الكبد و جسأ الطحال و حجارة الكلى. و كذلك اللبن المتخذ بالعسل و السكر فإنه، و إن كان موافقا لعلل[۱۶۰۳] الصدر و الرئة، فإنه[۱۶۰۴] زائد فى سدد الكبد و جسأ الطحال و مقوّ[۱۶۰۵] لجميع العلل التى تحتاج إلى التدبير الملطّف.

و ما كان من اللبن رقيقا كثير المائية، مثل لبن اللّقاح و لبن الخيل و الأتن، فإنه خاصة دون سائر الألبان برىء من تولّد الدم الغليظ. و لذلك صار غير مضرّ لمن احتاج إلى التدبير الملطف. و إذا طبخ اللبن وحده حتى تذهب مائيته و يصير إلى النصف، غذّى غذاء كثيرا و لم يطلق البطن. و إن شوى بالحجارة أو بالقطع الحديد الفولاد على ما بيّنا حتى تذهب مائيته و يصير إلى النصف ممّا لا يطلق البطن معينا على حبسها. و ممّا يدفع ضرر اللبن و يذهب بغائلته (أن) لا يتناوله إلّا من كانت حرارته الغريزية أقوى بالطبع، و مزاج معدته مائلا إلى اليبوسة بعد ألّا يستعمل أيضا إلّا على نقاء المعدة من الفضول و خلائها من الطعام، و يؤكل بالزيت و الكرفس و السّذاب و النعنع و ورق الأترج و اليسير من الشونيز.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۵۸

القول فى اللبن الحامض المعروف بالدوغ

أمّا اللبن الحامض المعروف بالدّوغ فبارد يابس بطىء الانهضام، بعيد الانحدار، ثقيل فى المعدة مولّد للخلط المذموم المعروف بالخام، مضرّ بالأسنان و اللثّة الزائلة عن الاعتدال إلى البرودة إمّا طبعا و إمّا عرضا. و كثيرا ما يولّد الضّرس[۱۶۰۶] فيمن كانت هذه

حاله. و أمّا متى كانت الأسنان و اللثة باقية بحال سلامة، فإنه غير مضرّ بها. و لجالينوس فى مثل هذا قول قال فيه: إنّ اللبن إذا خرج من الضرع فيحسب طول مدّته و بعده بالخروج من الضرع، كذلك نقصان جودة غذائه و كثرة فساده. و لذلك صار من الأفضل أن اللبن من الضرع من قبل أن يصل إليه الهواء فيغيره. و إذا نزعت[۱۶۰۷] عن اللبن الحامض سمنيته و مائيته، ازداد بردا و غلظا و بعد انقياده و لم ينتقل إلى الدخانية أصلا، و لو وافى[۱۶۰۸] المعدة على الغاية القصوى من الالتهاب و الحرارة، لأن القوة الحادة التى كانت فى اللبن من مائيته و سمنيته قد زالت عنه و بقيت جبنيّته أيضا على طبيعتها الأولى التى كانت عليها، بل قد ازدادت برودة لانتقال لبنها إلى الحموضة. و لذلك صار الخلط المتولّد عن اللبن الذى هو كذلك باردا[۱۶۰۹] غليظا[۱۶۱۰]، بعيد الانهضام، بطيء الانحدار، مولّدا[۱۶۱۱] للخام الموجب الفساد للكبد و جسأ الطحال و حجارة الكلى. فإن وافى هذا النوع من اللبن مزاج المعدة باردا، إمّا طبعا و إمّا عرضا، استحال قبل أن يجود هضمه. و إن وافى مزاج المعدة معتدلا، كان هضمه أسهل قليلا. و إن وافى مزاج المعدة أسخن بالطبع من المقدار الذى يجب كان، مع ما أنه لا يضرّ بالمعدة، فقد نفعها و تصلح عليه، و يعينها على احتمال اللبن و لو برّد بالثلج.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۵۹

القول فى اللبن السليم و الدلالة عليه

أمّا اللبن السليم فهو الجارى على مجرى الطباع المشاكلة لمزاج حيوانه الذى هو منه بعد أن يكون الحيوان صحيح المزاج، حسن اللحم، معتدل الشحم، سليما من الهزال و الأسقام و سائر الآفات.

و قد يستدلّ على اللبن الذى هو كذلك من بياض لونه و اعتدال قوامه و اجتماع أجزائه و ذكاء رائحته و حلاوة طعمه و سلامة مزاجه من الحموضة و الملوحة و المرارة. أريد ببياض[۱۶۱۲] لونه أن يكون مع بياضه صافيا نقيا من الصفرة و الخضرة و الكمودة. و أريد باعتدال قوامه أن يكون متوسطا بين الرقّة و الثخن حتى إذا قطر منه على ظفر أو مرآة صقيلة، كان مجتمعا رجراجا غير جامد، و لا سائل و لا منقطع. و أريد باجتماع أجزائه أن تكون أجزاؤه كلّها بقوام واحد و لا يكون بعضها رقيقا مائيا، و بعضها ثخينا جامدا.

و أريد بذكاء رائحته أن يكون معرّى من الزفورة و النّتن و الكراهة أصلا. و إن كان من الواجب أن لا تكون له رائحة بيّنة، و إن كانت فيجب أن تكون يسيرة لذيذة ذكية، لأنّ ما كان من الألبان كذلك، دلّ على تولّده من دم صحيح سليم من الأعراض و الشوائب، و أريد بأنه لا يولّد إلّا دما كذلك. و إذا كان كذلك، كان دليلا على أن منفعته فى دفع ضرر المواد اللّذاعة للأعصاب ليست باليسيرة.

و هذا المعنى، و إن كان قد يعمّ الماء و اللبن جميعا، فإنّ بينهما فى ذلك فرقا بيّنا من قبل أن اللبن لعذوبته و لزوجته التى هى له من قبل جبنيّته و سمنيّته، يلحج[۱۶۱۳] بالأعضاء و يدبق بها و يصير عليها[۱۶۱۴] بمنزلة الغراء على الخشب، و يمنع المواد مماسّتها و الاتصال بها، و يسكّن اللذع العارض فيها من تبخير المواد الحادة اللذّاعة، و يفعل فى الأعضاء فعل بياض البيض و المرهم المعروف بالقيروطى المتخذ من الشمع الأبيض المغسول. و دهن الورد و الماء فمعرّى من ذلك لعدمه اللزوجة و العذوبة. و ليس إنما يفوق اللبن الماء بهذه الحال فقط، لكنه قد يفوقه أيضا بما فيه من الجلاء و الغسل و التنقية لما فيه من رطوبة المائية الحادة التى من شأنها غسل الفضول و جلائها و تنقيتها. و لكنه لمّا كان كلّ لبن من شأنه الاستحالة و التغيّر، و بخاصة فى الهواء الحار، لم يؤمن عليه أن تنحل[۱۶۱۵] حواسه و قواه التى وصفناه به، إذ لم يوجد عند خروجه من الضرع بحرارته التى يخرج بها من الحيوان.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۶۰

و أفضل الألبان و أعدلها مزاجا و أسرعها انهضاما و أقربها من توليد الدم المحمود، ألبان النساء الفتيات المعتدلات المزاج القويات الحرارة الغريزية بالطبع. و لذلك صار من أنفع الألبان للّذع العارض فى المعدة و قروح الرئة و المعاء، و شرب الأرنب البحرى، و منه الدواء المعروف بقاتل الذئب، و شرب الذراريح[۱۶۱۶]. و قد ينفع أيضا من الطرفة التى تعرض للعين إذا قطر فيها. و بعد ألبان النساء لمثل ذلك ألبان الحيوانات القريبة من المزاج المعتدل بالطبع التى ليست ببعيدة من مزاج بدن الإنسان. و الوقوف على مثل ذلك

سهل من رائحة لحم الحيوان، لأن كلّ حيوان مزاجه بعيد من مزاج بدن الإنسان مثل الأسد و الكلب و الثعلب و الذئب و الأرنب و الدبّ و السنّور و ما شاكل ذلك، فلحمه زهم جدا كريه الرائحة منافر للطباع. و كل حيوان ليس مزاجه ببعيد من مزاج الإنسان مثل الضأن و الماعز و البقر و الظّبى و ما شاكل ذلك، فلحمه غير زهم و لا منافر للطباع. و لذلك صار الإنسان يستعمل ألبان هذه الحيوانات لأنّه قد عرفها و قاربت الطباع إلى قبولها.

و قد نتخذ من بعضها جبنا و زبدا و سمنا مثل الضأن و الماعز و البقر. فأمّا الخيل و الأتن و النوق فليس يمكن أن يكون منها جبن و لا سمن، لأن ألبانها رقيقة مملوءة رطوبة غزيرة المائية جدا، و لذلك لا تقبل الجمود و الانعقاد، و إن كان ديسقوريدس حكى عن لبن الخيل: أنّه يتخذ منه جبن يسمى الأقاقى، و ذكر أنه زهم جدا تعافه النفوس و لا تقبله الطباع، و إنما اشتقّ له هذا الاسم من اسم منفحة الخيل، لأنها تسمّى أقاقى.

و السبب الذى له صار بعض الألبان يتجبّن و بعضها لا يتجبّن ما قدّمنا ذكره فى تركيب اللبن من جواهر ثلاثة: جوهر مائى فيه حدّة، و جوهر جبنىّ الغالب عليه الأرضية، و جوهر دسم الغالب عليه الهوائية. فأمّا الجوهر المائى، فلسيلانه و حدّته، صار لا يقبل الانعقاد لأنّ من شأنه أن يذيب و يغسل و يحلل. و ما كان كذلك لم يمكن انعقاده أصلا. و أمّا الجوهر الجبنىّ، فلغلظ أرضيته، صار قابلا للانعقاد و الذوبان فى حال دون حال، لأنه عند ملاقاته البرد و الجليد و الثلوج يجمد و ينعقد. و عند مباشرته الحرّ و السموم يذوب و ينحلّ. و من قبل ذلك صار كل لبن مائيته أكثر و جبنيته و سمنيته أقلّ لا يمكن أن يكون منه جبن لبعد المائية من الانعقاد بالطبع، و بخاصة إذا كان فيه مع ذلك حدّة و حرافة.

و كل لبن جبنيته و سمنيته أكثر و رطوبته و مائيته أقلّ، يمكن أن يتجبّن و ينعقد لقرب الجبنية و السمنية من الانعقاد بالطبع، إلّا أنّ ما كان منها سمنيته أزيد و جبنيته أنقص، كان الجبن المتخذ منه ألذّ طعما و أكثر دسما و أسخف جسما. و ذلك لغلبة الجزء الهوائى عليه بالطبع. و ما كان منه جبنيته أكثر و سمنيته أقلّ، كان الجبن المتخذ منه أكثر اكتنازا[۱۶۱۷] و أصلب جسما و أقلّ دسما و أبعد من اللذاذة، و ذلك لغلبة الجزء الأرضى عليه بالطبع. و لذلك صار الجبن المتخذ من الضأن ألذّ و أدسم من الجبن المتخذ من البقر

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۶۱

و بعده الماعز، لأن الجزء السمنىّ فى الضأن أكثر و عليه أغلب.

و قد بان ممّا قدّمنا إيضاحه أنّ أغلظ الألبان و أبعده انهضاما و انحدارا و أثقلها على المعدة و أقلّها إطلاقا للبطن ألبان البقر، إلّا أنها أكثر الألبان غذاء لأنها أكثر جبنية و سمنيّة خلا لبن الضأن فإنه[۱۶۱۸] أكثر جبنية منه. و يدلّ على ذلك زهومة لبن الضأن و ذكاء رائحة لبن البقر. و السبب فى غلظه و بعد انهضامه و ثقله على المعدة أنّه أقلّ الألبان مائية و رطوبة، من قبل أنه أكثر الحيوان المشّاء يبسا و جفافا. و لذلك صار لبنه نافعا من الإسهال المرّى و الزّحير الصفراوى و من الإسهال العارض من عقر[۱۶۱۹] الأمعاء و بخاصة إذا أشوى بالقطع الحديد الفولاذ و نزع ما فيه من يسير المائية.

فإن قال قائل: فما السبب الذى أوجب للبن البقر النفع من الإسهال و لبن الضأن أكثر جبنية منه! قلنا له: إنّ لبن الضأن، و إن كان أكثر جبنيّة من لبن البقر، فإنّ فى مائيّته من الكثرة و الحدّة ما يخفى فعل الجبنيّة و يستره. و لذلك صار إذا شوى بقطع الحديد الفولاذ حتى تزول عنه مائيته و حدّته، أمكن فيه أن تصير له قوة حابسة قاطعة للإسهال، و إن كان ذلك فيه أضعف منه فى لبن البقر و الماعز، لأن قوة حيوانه الطبيعية و زيادة رطوبته الغريزية تعوقانه عن مرتبة لبن البقر فى ذلك، لغلبة اليبس و ضعف الحرارة فى لبن البقر بالطبع. و قد يستعمل لبن البقر على ضروب من الصنعة فتختلف أفعاله و منافعه على حسب اختلاف صنعته. و ذلك أن (من) أراد استعماله لقطع الإسهال المرّى و من عقر الأمعاء و تسكين الزحير الصفراوى، إذا أخذه و هو حليب و شواه بالحصى المدوّر المصمت أو بالقطع الحديد الفولاذ على ما وصفنا مرارا، و شربه بعد ذلك[۱۶۲۰] النساء.

فإن قال قائل: و كيف صار لبن الأتن ألطف الألبان فعلا و لبن اللّقاح و الخيل أكثر مائية، و أخصّ باللطافة من الجبنية و السمنية؟ قلنا

له: إنّ الشـیء ینسب إلی اللطافـة لجهتین: إمّا لقوة فعله و ناریته فی تلطیف الأثفال و تنقیـة الفضول، و إن کان الجوهر المتولّد عنه غیر محمود مثل الفلفل و الزنجبیل و ما شاکل ذلک. و لبن اللقاح، و إن کان ألطف فعلا بحدته و قوة[۱۶۲۱] تلطیفه، فإن لبن الأتن ألطف جوهرا لاعتداله و قربه[۱۶۲۲] من لطافة لبن النساء[۱۶۲۳]. و لذلک قال دیسقوریدس: إن لبن الأتن لا یکاد أن یتجبّن لقربه من طبیعة لبن النساء و مشاکلته له فی اللطافة، و بخاصة إذا شرب بحرارته التی یخرج منها من الضّرع.

و أفضل من ذلک أن یشرب من الضرع إن لم تعافه النفس، فإن عافته النفس، شرب کما یخرج من الضرع بشیء من سکر طبرزد.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۶۲

القول فی شرب اللبن

ینبغی لشارب اللبن أن یتناوله بسخونته التی یخرج بها من الضرع، فإن أمکنه أن یمتصّه من الضرع مصّا کان أفضل، لأن الهواء إذا مسّه ذهب غلیه و أضـعف حرارته، و غلّظه بعض الغلـظ، و منع من سـرعة انهضـامه. و إذا تناوله فیجب أن یمتنع من کل ما یؤکل و یشـرب إلی أن یکمل انهضامه فی المعدة حسـنا، و ینحدر عنها بکماله من قبل أنّ کلّ ما خالطه فی المعدة من شیء، أیّ شیء کان، من طعام أو شراب أو غیر ذلک، فسد و أفسد کل ما یخلطه ممّا أخذ قبله أو بعده. ثم یحذر غایة الحذر من أن یتعب بعقب شربه له، لأن التعب یحمّی اللبن فی المعدة و یفیده حرارة غریبة و یعومه و یغلیه و یمنعه من أن یسـتقرّ فی المعدة و یصل إلی موضع النضج. و إذا حمی و عام، حدثت فیه استحالة و حمض بسرعة. و لا یستعمل السکون أیضا جملة، فیمتنع من الهبوط إلی قعر المعدة و موضع النضج، و لکن یتمشّی بعقب أخـذه له قلیلاـ برفق، ثم یسـکن قلیلا من غیر أن ینام، لأن النوم یمنع الإسـهال، فإنه متی امتثل[۱۶۲۴] هذا التدبیر، هبط اللبن بیسـیر الحرکـة و اسـتقرّ فی قعر المعـدة و موضع النضـج[۱۶۲۵] من غیر أن یسـتفید حرارة عرضـیة تعـومه و تحـدث فیه غلیانـا و حموضـة. و إذا سـلم من ذلک انهضم بسـرعة من قرب. و إذا دام التعب و أفرط، انحـدر اللبن عن المعـدة بفجاجة و غلظ و ولّد ریاحا نافخة و سددا و غلظا. و لذلک صار من الأفضل أن یتمشّی شاربه له[۱۶۲۶] قلیلا برفق، و مرّة بسـکون من غیر أن ینام، لأنّ النوم یمنع إسـهاله للبطن. فإذا امتثل شاربه هـذا التـدبیر، هبط اللبن إلی قعر المعـدة و موضع النضـج بیسیر الحرکـة لأنه لم یسـتفد حرارة عرضـیة تعوّمه. و إذا سـلم من ذلـک و صار إلی موضع الطبـخ من المعـدة، (و) انهضـم بسـرعة انهضاما محکما فلیتناوله ثانیـة و یمتثل ما قـدمنا ذکره فی التدبیر فی المرة الأولی و الثانیة.

و السبب فی شربه ثلاث مرّات أو أکثر فی الیوم الواحد أن اللبن فی ابتداء ما یؤخذ، یسهّل

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۶۳

إسـهالا معتـدلا نافعـا و یجـذب ما یصادفه فی المعـدة و المعاء الـدقیق و عروق الماساریقا من غیر أن ینیل البـدن شـیئا کثیرا. فإذا نقّی المعـدة و المعاء الدقاق و عروق الماساریقا جذبته العروق و نفذ فیها بسـرعة و لم یعقه شـیء عن سـرعة الانهضام فی الکبد و الجولان فی البدن و انقطع فعله فی الإسـهال و غذّی غذاء حسـنا فاضلا محمودا. و لذلک صار ما دام إسهاله دائما، کان الإکثار منه غیر مکروه و لا مذموم، لأن فیه معونة علی الإسـهال و تنقیة للأوعیة و تطریقا للسـبل. فإذا انقطع فعله فی الإسـهال و أخذ فی تغذیة البدن و تربیته، وجب[۱۶۲۷] ألّا یؤخذ[۱۶۲۸] إلّا بحسب الطاقـة و مقـدار القوة علی هضـمه. و یمسک الشارب له عن شـربه و هو بعد مشتـه له لکیلا یثقل المعدة بکثرته و یهبط القوة الهاضمة و یعوقها عن هضمه و یبقی بفجاجته و غلظه، و تقبله الأعضاء و هو بتلک الحال و یولّد فیها ترهّلاـ و تورّمـا من قبـل أن الأعضاء إذا عـدمت الغـذاء، افتقرت إلی ما لم یکمل نضـجه و لم یتم هضـمه. فإذا صار إلیها و هو نیّ غیر منهضم، شبیه[۱۶۲۹] و لم یعد بالکثرة و بقی فیها منحصرا و غلی و صار بخارا نافخا و رهّل اللحم و ورّمه.

و من أراد شـرب اللبن لقطع الإسهال المرّی أو لضعف المعاء المعروف بالصائم أو لانصباب شیء من ذوبان البدن إلی البطن فی العلة المعروفـة بالسـلّ أو غیرها، فلیقصـد منه لبن البقر و بعـده لبن الماعز و یطبخه بنار ضـعیفة لینـة لا لهب لها و لا دخان، و یـدیم تحریکه

رویدا رویدا بقضیب أملس بری من أطرافه إلی وسطه کأنه یجمعه جمعا و یجرّه من نواحی القدر إلی وسطها. فإن فاض منه إلی حافة القدر شیء فلیبادر و یمسحه بإسفنج البحر و یغرف بصوفة البحر بعد أن یغمس بماء عذب و یعصر جیدا کیلا یرجع إلی ما قد فار و ارتفع من اللبن إلی حافة القدر و یشربها شیء من اللبن فیحترق و یفسد بفساده اللبن. و یدیم طبخه و تحریکه علی ما وصفنا إلی أن یغلظ معتدلا مستویا شاملا لجملة اللبن فی استوائه و اعتداله و تزداد حلاوته علی حلاوته الطبیعیة التی کانت بها قبل الطبخ.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۶۴

القول فی اللبأ و الزبد و الجبن

فأمّا اللّبأ[۱۶۳۰] فهو أغلظ من اللبن و أعسر انهضاما و أبعد انحدارا، و ذلک لعدمه مائیة اللبن و رطوبة الجوهریة، من قبل أنه یمکث فی الضرع أیاما قرب وضع الحیوان حمله قبل[۱۶۳۱] أن یحلب فینشف حرارته الهواء و رطوبته الجوهریة و مائیته. و یستدلّ علی غلظه و بعد انهضامه بسرعة ما یولّده (فی) المعدة من البشم[۱۶۳۲] و التّخم لا سیّما إذا أخذ بغیر عسل و لا غیره من الحلاوة المعینة علی انحداره بجلائها و تنقیتها.

و لذلک صار أکثر تولّدا للدم و الأخلاط الغلیظة من اللبن کثیرا. فإذا انحدر عن المعدة و صار إلی المعاء، أثقلها بغلظه و بعد انقیاده و تهبط القوة و جلت عن تدبیره و انحدر بسرعة و أسهل البطن إسهالا نیّا فجّا.

و کثیرا ما یولّد العلّة المعروفة بزلق المعاء و العلّة المعروفة بالهیضة[۱۶۳۳].

و ما عقد من اللّبأ فی قدر فی جوف قدر مملوءة ماء، کان ألطف ممّا عقد علی نار أو علی رماد حار، لأنّ الماء الذی فی القدر الخارجة عنه یفیده رطوبة و لیانة و سرعة انهضام، و إن کان بعد الانهضام مخصوصا به بالطبع.

القول فی الزبد[۱۶۳۴]

و أمّا الزّبد فقد بیّنا فی المقالة[۱۶۳۵] الأولی فی کتابنا أنه مساو[۱۶۳۶] لطبیعة الشحم و السمن، أعنی بالشحم المجاور للعظام و اللحم. و لذلک صار إذا استعمله من کان محتاجا إلی أن ینفث من رئته و صدره شیئا عند الأورام المتولّدة فی الرئة أو فی الحجاب المعروف بدیافرغما[۱۶۳۷]، أعان علی ذلک و أنضج

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۶۵

الرطوبات و نفع منفعة بیّنة قویّة. و إذا طلی علی لثة الأطفال عند خروج أسنانهم، سکّن الألم العارض فیها و سهّل خروج الأسنان بسرعة بتلیینه و ترطیبه لها. و قد یفعل الدماغ و النخاع مثل ذلک أیضا، غیر أن الدماغ یحتاج أن یخلط معه شیء من ملح کیلا یغثی.

و إذا طبخ الزبد و زال ما فیه من بقایا رطوبة اللبن و صار سمنا، صار[۱۶۳۸] فعل دهنیّته و لزوجته أظهر و أقوی علی تحلیل الأورام الجاسئة و تلیین خشونة الأعضاء. و لذلک صار مضرّا بالمعدة لأنّه یلیّن خشونتها و یفسد خاصّتها التی یقوی بها علی هضم الغذاء، إلّا أنّه نافع من القلاع العارض لأفواه الصبیان. و أما سمن البقر و الماعز، فإنه إذا شرب مع العسل، نفع من شرب السمّ القاتل و من لدغ الحیّات و العقارب.

القول فی الانفحة

کلّ إنفحة فیها الحرارة الغریزیة و حرارة عرضیة مکتسبة من العفونة المتولّدة من حرکة الحیوان التی هی منه کاکتساب الثلج الحرارة من الهواء، تتولّد منه فیه العفونة و الدّود. و لذلک صار للإنفحة قوة محلّلة ملطّفة مجفّفة. و إنفحة الأرنب خاصة فیها قوة بها تقطع دم الطمث و تنفع من نفث الدم. و إذا شرب منها بالعسل و الطلاء و الخلّ حلّلت اللبن المتجبّن فی المعدة، و إذابة الدم الجامد فی البطن.

و إذا شرب منها وزن قيراط بطلاء مطبوخ، نفعت من لدغ الحيات و العقارب و سائر الهوام. و أمّا إنفحة الخيل فنافعة من الإسهال المزمن و العلّة المعروفة بدسنطاريا. و أمّا إنفحة الحمير و الظباء و الجدى، فإنها إذا شربت بخلّ، نفعت من الجبن.

القول فى الجبن

الجبن فى جملته مذموم الغذاء جدا لأنه ثقيل فى المعدة بطيء الانهضام مخصوص بتوليد القولنج و حجارة الكلى، و إن كان ذلك قد اختلف فيه. و يعقل و يلين بحسب اختلاف أنواعه و أجناس حيوانه الذى يكون منها. و اختلافه فى أطراف القدم و التوسّط بين ذلك و ذلك أنه يختلف بدءا على ثلاثة ضروب: لأن منه الرطب الطرى الذى يؤكل ليومه أو قريبا من ذلك، و منه العتيق اليابس، و منه المتوسط بين ذلك.

فأمّا الرطب منه فهو أقلّ أنواع الجبن حرارة و أبعدها من الحدة و أقواها من البرودة و الرطوبة فى الدرجة الأولى، و ذلك لما فيه من بقايا رطوبة اللبن و مائيته. و ما كان من الجبن كذلك و كان بغير ملح، كان وسطا بين غذاء اللبن و الجبن. و لذلك صار غذاؤه أكثر من غذاء غيره من الحيوان و أزيد فى اللحم

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۶۶

و أكثر تليينا للبطن من غير إضرار المعدة، و إن كان فيه ملح، كان غذاؤه أقلّ و زيادته للّحم أنقص و أضعف و أضرّ بالمعدة و الأمعاء جميعا، و إن كان يلحقه أيضا من كثرة الغذاء و قلّته و سرعة الانهضام و إبطائه يخرج ما يتناول معه من مائية اللبن و رطوبته فى الكثرة و القلّة، من قبل أنّ المائية كلما كانت فيه أكثر، كان غذاؤه أقلّ و انهضامه أسرع، و إطلاقه للبطن أزيد و بخاصة متى أكل بالعسل. و كلما كانت المائية فيه أقلّ، كان غذاؤه أكثر و انهضامه أبعد و انحداره أعسر و إطلاقه للبطن أقلّ، و بخاصة متى أكل بغير عسل و لا حلاوة.

و إذا تقادم الجبن و عتق و صلب، بدت فيه قوة الملح و حرافة الإنفحة و حدّتها، و صار فى عداد الأشياء الحرّيفة، و استحال فى المعدة إلى الدخانية، و جنس المرار يكون لجهتين: إحداهما: ظهور دسمه و دهنيّته و غلبتهما عليه لفناء بقايا رطوبة اللبن و مائيته منه. و الثانية: لما فيه من الحدّة المستفادة من حرافة الإنفحة و حدّتها. و السبب فى حبسه للبطن تجفيفه المكتسب من يبس الإنفحة و جفاف الملح.

و لذلك صار إذا خلط بالأشياء الحرّيفة المطلقة للفضول، لم يستفد منها صلاحا، لأنّ الذى يصل إليه منها من الزيادة فى حدّته و حرافته يستغرق ما يستفيده منها من المنفعة و التلطيف، و يصير بها أعون على توليد الحجارة فى الكلى، لأنّ أعظم أسباب تولّد الحجارة فى الكلى اجتماع أخلاط غليظة فى حرارة زائدة ملتهبة. و هاتان القوتان موجودتان فى العتيق و بخاصة إذا خلط بأشياء حرّيفة. و لذلك وجب أن يحذر ما كان من الجبن شديد الحال من الجفاف و الحدّة، لأنّ ما كان كذلك لم يصلح للإطلاق و لا لجودة الغذاء و لا لتوليد الدم المحمود، و إن كان غذاؤه كثيرا. أمّا كثرة غذائه فلأنّ أقوى ما فى اللبن يصير جبنا. و أمّا قوته فلأن حرارة البدن كلما ازدادت فعلا، ازداد هو صلابة و جفافا.

و أمّا الجبن المتوسّط بين الجبن الرطب و بين الجبن العتيق فبحسب توسطه بينهما. لذلك توسط غذاؤه و انهضامه، و إن كان ذلك قد يزيد و ينقص على حسب انحرافه عن التوسّط و الاعتدال إلى إحدى الحاشيتين دون الأخرى، لأنّ ما كان انحرافه إلى حاشية الجبن الرطب أكثر، كان غذاؤه أحمد و انهضامه أسرع. و ما كان انحرافه إلى حاشية الجبن العتيق أكثر، كان غذاؤه أذمّ و أفسد و انهضامه أبعد و أعسر.

و قد يتضح ذلك و يشهد له الوقوف عليه من كيفية جسم الجبن و طعمه و الجشاء الذى يتولّد عنه بعقب أكله. و أمّا معرفة ذلك من قبل جرم الجبن، فلأنّ ما لان منه و قلّت رطوبته و تحلّل جسمه و كان رخوا منفوخا إسفنجيا، كان أفضل و أحمد ممّا كان كثيفا

مكتنزا ملزّزا. و ما كان منه متينا غليظا، و كان قد بلغ من اقتران حرارته إلى أن صار خيسا خشفا[۱۶۳۹] سريع التفتيت، كان أردأ و أذمّ. و ما كان متوسطا بين هاتين الحاشيتين، أعنى بين المتانة و العلوكة و بين فرق اتصاله[۱۶۴۰]، صار أفضل و أحمد. و أمّا معرفة ذلك فمن طعم الجبن. فإن لم يكن فيه طعم الجبنية و الإنفحة ظاهرا بيّنا قويا، و كانت الحلاوة و العذوبة عليه أغلب

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۶۷

و فيه أبين، كان أفضل ممّا كانت جبنيّته أقوى و إنفحته أظهر. و كذلك[۱۶۴۱] ما كانت ملوحته أقلّ و أخفى، كان أفضل ممّا كانت ملوحته أكثر و أعلن. و أمّا معرفة ذلك من قبل الجشاء (ف) ما زال طعمه من الجشاء بسرعة، كان أفضل ممّا بقى طعمه فى الجشاء مدّة أطول لأنّ فى طول لبث طعمه فى الجشاء دليل واضح على غلظ جسمه و بعد انهضامه و عسر انحداره و فساد جوهره.

و قد يجبّن الجبن بضروب من المجبّنات فتختلف قواه و أفعاله بحسب ما يجبن به. فالأكثر منه يجبّن بالإنفحة. و منه ما يجبّن بلبّ القرطم المسحوق. و منه ما يجبّن بالإسكنجبين. و منه ما يجبّن بماء التمر هندى مطبوخ. و منه ما يجبّن بماء الحصرم و بماء الرمّان الحامض أو بماء حماض الأترج. و منه ما يجبّن ببرودة الماء المبرّد و هو أن يغلى اللبن فإذا فار أنزلت فيه قارورة مملوءة ماء قد برّد فحرّكت فيه قليلا.[۱۶۴۲]

الأغذية و الأدوية ؛ ص۵۶۷

ا كان منه مجبنا بالإنفحة فقد تقدّم القول بما فيه مقنع. و ما كان منه مجبّنا بلب القرطم، كان أفضل لمن رطب مزاجه و كان بلغمانيا. و ما كان منه مجبّنا بالإسكنجبين، كان أبعد من توليد السدد و حجارة الكلى و كان أقل أضرارا بأصحاب البهق و التنفس العارض من الرطوبة الغليظة و بخاصة إذا كان الخلّ الذى عمل منه الإسكنجبين خلّا[۱۶۴۳] عنصلانيا. و ما كان منه مجبّنا بماء التمرهندى المطبوخ كان أقلّ ضررا بالمحرورين و أسرع انحدارا عن المعدة. و ما كان مجبّنا بماء الحصرم أو بماء الرّمان الحامض أو ماء حماض الأترج، كان أغلظ و أبعد انحدارا، إلّا أنّه أفضل فى قطع الإسهال الصفراوى. و ما كان مجبّنا ببرودة الماء البارد، كان أفضل غذاء و أحمد جوهرا، لا سيّما إذا كان طريا ليومه، لأنه يقوم مقام اللبن المطبوخ بالماء الذى ذهبت منه مائيته و بقيت جبنيّته و سمنيته.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۶۸

القول فى المرارة

قال إسحاق: من عادة الأوائل، إذا قالوا المرّة مطلقا، أن يعنوا بها المرّة الصفراء، و هو بيّن عند الخاص و العام أنها أحرّ الأخلاط و أقوى تجفيفا، إلّا أنّه قد يختلف فى ذلك و يلحقها الضعف و القوة، و الزيادة و النقصان بحسب طبيعة الحيوان الذى هى منه و مزاجه. فما كان منها من حيوان أضعف حرارة، كان أقلّ حدّة و حرارة و أضعف يبسا. و أمّا البرودة و الرطوبة فإنهما[۱۶۴۴] لا تضافان إلى المرّة و لا تنسبان[۱۶۴۵] إليها أصلا، لأن من الممتنع وجود مرة باردة أو رطبة. و قد يستدلّ على اختلاف المرّة من كل حيوان من لونها و مزاج حيوانها. و ذلك أنّ لونها يكون على ضروب: لأن منه الأحمر، و منه الأصفر، و منه الزعفرانى، و منه الأسمانجونى[۱۶۴۶]، و منه الباذنجانى.

فما كان منها أحمر دلّ على اعتدال مزاج حيوانه و تكافؤ الأخلاط فيه، و قوة حرارته الغريزية بالطبع. و ما كان منها أصفر دلّ على غلبة الرطوبة على مزاج حيوانه، إمّا لضعف[۱۶۴۷] الغريزية و نقصانها، و إمّا لكثرة الدعة و السكون، و إمّا لكثرة الشبع و الريّ، لأنّ ذلك ممّا يفيد الأبدان رطوبات فضليّة إذا خالطت المرّة أكسبتها بياضا، و لذلك صار لون المرة من الإناث و الخصيان من كل حيوان، و فى القريبى العهد بالولادة، أعنى الأطفال أقلّ حمرة و أميل إلى الصفرة لغلبة الرطوبة على مزاج من كان كذلك بالطبع. و ما كان من المرّة أسمانجونيا دلّ على حرارة قوية إمّا من حدّة المزاج، و إمّا لدوام الرياضة و التعب، و إمّا لإدمان الصوم و كثرة العطش، لأنّ

ذلک ممّا یفید الأبدان حرارۀ و جفافا و یحمی المرّۀ الحمراء و یجاوز بحرارتها المقدار[۱۶۴۸] الطبیعی، و من قبل ذلک صار الأغلب علی لون مرّۀ الفحل و الفتیّ من الحیوان الأسمانجونیۀ لغلبۀ الحرارۀ علی مزاج من کان کذلک بالطبع. و ما کان من المرّۀ زنجاریا أو
الأغذیۀ و الأدویۀ، ص: ۵۶۹
محیّا دلّ علی إفراط الحرارۀ و التهابها لغلبۀ الاحتراق و الجفاف علی مزاج من کان هذا لون مرّته بالطبع.
و کذلک صار لون مرّۀ العقبان و البزاۀ یلنجیا[۱۶۴۹] أو أسود[۱۶۵۰] لغلبۀ الاحتراق و الجفاف علی مزاج هذا الحیوان بالطبع.
و لما کان ذلک کذلک، کان من الأفضل ألّا یستعمل أحد شیئا من المرارات فی شیء من الأدویۀ دون أن یفتقد لون المرّۀ بدءا لیقف علی مزاج حیوانها و طبعه، و یمیّز حدّۀ المرّۀ من لینها لیستعمل کل جنس منها فی کلّ واحد من الأدویۀ علی حسب طبیعۀ المستعمل للدواء و ذکاء حسّه و جفاف مزاجه و غلظ جنسه و رطوبۀ مزاجه، لأن ذکاء الحسّ و جفاف المزاج یمنعان من احتمال حدّۀ الأدویۀ و قوۀ لدعها، و کذلک ما کان من العلل الغالب علیه الحرارۀ و الجفاف و قلّۀ الوسخ و الصّدید، کان احتماله لحدۀ الأدویۀ و قوۀ لذعها أقلّ کثیرا. و ما کان من العلل الغالب علیه ضعف الحرارۀ و کثرۀ الصدید و الوسخ، کان احتماله لحدۀ الأدویۀ و قوۀ لذعها أکثر کثیرا.
و قد یستدلّ علی ذلک من جهتین: إمّا من فعل المرّۀ الواحدۀ فی أبدان مختلفۀ، و إمّا بتأثیر مرّات مختلفۀ[۱۶۵۱] فی بدن واحد، و ذلک أنّا کثیرا ما نجد فعل المرّۀ الواحدۀ فی بعض الأبدان أشدّ و أقوی لذکاء حسّ البدن و قلّۀ رطوبته و نقی جراحاته من الصّدید و الوسخ، و فی بعض الأبدان أسهل و أضعف لغلظ حسّ البدن و زیادۀ رطوبته و کثرۀ صدید جراحاته و وسخها. و لذلک قد نجد البدن الواحد یحسّ من قوّۀ فعل المرّۀ الأسمانجونیۀ و شدّۀ لذعها و ألمها ما لا یحسّه من فعل المرّۀ الصفراء، و لا قریب منه لقوۀ حدّۀ المرّۀ الأسمانجونیۀ و ضعف قوۀ المرّۀ الصفراء و سهولتها. و لجالینوس فی مثل هذا قول حکاه عن الأوائل زعم أنهم کانوا یستعملون فی بعض الأدویۀ مرارۀ الثور و الفحل، و فی بعضها مرارۀ الثور الخصیّ.
و الأمر فی هذا بیّن واضح لأنّ کلّ ذکر یحصی، تضعف حرارته و ینتقل مزاجه إلی مزاج الأنثی، و مزاج القریب العهد بالولادۀ. و من البیّن أنّ مزاج الأنثی من کلّ حیوان و مزاج القریب العهد بالمیلاد یفارق مزاج کل ذکر و کل فتیّ من جنسه فی ضعف الحرارۀ و کثرۀ الرطوبۀ، لأن حرارۀ الفتیّ من کل حیوان أشدّ و أکثر ناریۀ، لأنها أقوی بالکیف لغلبۀ المرّۀ الصفراء علی مزاج الفتیّ بالطبع. فأمّا القریب العهد بالمیلاد فإنّ حرارته، و إن کانت أقوی ما تکون بالطبع، فإنها[۱۶۵۲] أضعف من حرارۀ الفتیّ و ألین کثیرا، و ذلک لغلبۀ الدم علی مزاج القریب العهد بالمیلاد بالطبع، و الدم أضعف حرارۀ و ألین من المرۀ الصفراء بالطبع.
الأغذیۀ و الأدویۀ، ص: ۵۷۰
و قول آخر حکاه عن نفسه قال فیه: و إنی لما رأیت لون المرّۀ فی أکثر الفحولۀ من الثیران أسمانجونیا، لم ألق فی الدواء الذی احتاج أن أخلط به مرارۀ الثور المرّۀ التی فی لونها أسمانجونیۀ، حتی أخذت مرارۀ ثور آخر معتدلۀ اللون مائلۀ إلی الحمرۀ، و استعملتها فی الدواء لأنی وقفت علی أنّ سبب أسمانجونیّۀ تلک المرّۀ لم یکن إلّا لأنّ الثور الذی أخذت منه کان قد أتعب تعبا شدیدا و استکدّ کدّا عنیفا و استوثق من وثاقه فی وقت قوده حتی غضب غضبا مفرطا و قلق و استحرّ مزاجه و التهب، و لم أبعد أیضا أن یکون قد جاع جوعا کثیرا و عطش عطشا شدیدا. و لذلک امتنعت أن أستعمل مرارته فی الدواء الذی أردت أن أرکّبه. و لذلک مثلت الأوائل المرّۀ بالبول، لأن البول إذا کان مزاج البدن معتدلا، کان صبغه أیضا کذلک. و متی عطش الإنسان أو صام تعب تعبا شدیدا قویا أو غضب غضبا شدیدا، أسخن البدن و قوّی صبغ البول و صار أشقر. و متی أکثر الإنسان من الطعام و الشراب و أدمن الدّعۀ و السکون، انحصرت الرطوبات فی باطن بدنه و قلّت حرارته و ضعف طبخ البول و خرج أبیض لا صبغ له. و کذلک ألوان المرّۀ تختلف علی حسب اختلاف الحیوان، لأنها تکون فیمن یدیم الجوع و العطش و یکثر الریاضۀ و التعب، شدیدۀ[۱۶۵۳] الأسمانجونیۀ اللون. و فیمن هو بخلاف ذلک و عکسه، قلیلۀ الصبغ مائلۀ إلی الصفراء.

و إذ ذلك كـذلك فقـد بان و اتّضـح أنه متى ألقيت[۱۶۵۴] فى دوام الأدويـة مرارة قوية الصـبغ أسـمانجونيّة اللون و زنجارية، أفادت ذلك الـدواء حرارة و تلـذيعا. و متى ألقيت[۱۶۵۵] فيه مرارة قليلـة الصـبغ مائلة إلى الصـفرة، صار ذلك الدواء بها مقصّـِرا عن المزاج المعتـدل و نقص مـن حرارته بحسب انحراف لـون المرّة الحمراء. (و) صـرنا مـتى أردنـا أن نسـتعمل شـيئا من المرارات لتفتيـح عروق المعـدة لنسـتفرغ منها دما قد احتقن فيها، قصدنا من المرارات أحدّها و أقواها صـبغا، ذلك لغلظ حسّ الموضع لانصـباب الرطوبات و سـائر المرار إليه بالطبع. و متى أردنا اسـتعمال شـيء من المرارات فى ...[۱۶۵۶] ألطفها و أقلّها صـبغا و ألينها فعلا، ذلك لـذكاء حسّ السـمع و غلبة التليين عليه و الجفاف بالطبع، و إن كان من الأفضل أ لا تستعمل المرارة فى مثل هذا العضو وحدها دون أن يخلط معها ما يليّنها و يسهّلها على الحاسة كيلا تنكأها و تهتكها.

و لمثل ذلك صـرنا إذا أردنا أن نستعمل شيئا من المرارات لحدّة الفهم، قصدنا مرارات الطير و الحجل و الدجاج لأنّ مرارات الطير، و إن كانت أسـخن و أيبس من مرارات المواشـى، فإنّ فى مرارة الحجل و الدجاج من ضـعف الحرارة و قلّة التلذيع ما قد صارت بذلك أعدل من مرارات الطير و ألطفها. و يسـتدلّ على ضعف حرارة الحجل و الدجاج من ثقل حركتها و ضعف طيرانها. و قد[۱۶۵۷] ينبغى أيضا ألّا تستعمل

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۷۱

مرارة الحجل و الـدجاج فى علاج العين دون أن يخلط معها ما يزيد فى لطافتها قليلا مثل ماء الرازيانج و العسل و ما شاكلهما، و يكون ماء الرازيانج أكثر لأنه ألين على الحاسة.

و أمّا مرارة الفحول من البقر فتسخن إسخانا أزيد من كل ما قدمنا ذكره من مرارات المواشى، إلّا أنها أضعف إسخانا من مرارة الضبع، و مرارة الضـبع أضـعف إسـخانا من مرارة العقرب البحرى و من مرارة السـمكة المسمّاة بالبوقريش[۱۶۵۸]. و من وقف على فعل هـذه الأصـناف من المرارات، وقف على مـا يحتـاج من العلـل إلى التجفيف، و من يحتـاج منهـا إلى التجفيف أقـلّ، أمكنه أن يتخطّى هـذه المرارات و يتجاوزها إلى غيرها من المرارات و يختار منها أوفقها لما يحتاج إليه إذا تفقـد ألوانها و وقف على مزاج الحيوان الـذى هو منه. و لا قوة إلّا باللّه و عليه توكّلنا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۷۲

القول فى الطير

الطير فى الجملة أقل رطوبـة و أبعـد من اللزوجة و ألطف طبعا و أجفّ لحما و أسـرع انهضاما من جميع المواشـى، إلّا أنه أقلّ غذاء. و البرىّ من الطير أقلّ[۱۶۵۹] رطوبة من الحضـرى و أرخص لحما و أسـرع انهضاما. و السبب فى ذلك[۱۶۶۰] تخلخل و سخافة[۱۶۶۱] لـدوام حركته و كثرة تعبه و لطافة هوائه و جفافه. و إذا كان ذلك كذلك، كان الحضـرى على خلاف ذلك و عكسه، أعنى أنه أكثر رطوبـة و أزيـد غـذاء و أبعـد من الانهضام لقلّة حركته و دوام سـكونه و غلظه و زيادة رطوبته. و كذلك صار كل جنس من الطير إذا كان منه حضـرىّ و برىّ. فالحضـرىّ أكثر غـذاء و أحمـد و أكثر جوهرا، و ذلك لاعتـدال رطوبته و قلّـة جفافه، إلّا أنه أبطأ انهضاما. و المسـمن من الطير الحضـرىّ فى الرعى أفضل من المسمن فى البيوت و أسرع انهضاما، و ذلك لكثرة حركة المسمن فى الرعى و دوام تعبه و أخـذه من الغـذاء بحسب ما تـدعو إليه الطباع و مقـدار حاجتها إليه، لقلّـة إمكان وجوده للغذاء و قلّة حركة[۱۶۶۲] المسمن فى البيوت و دوام سكونه و أخذه من الغذاء ما يجاوز المقدار لإمكان وجوده للغذاء دائما.

و ألطف أجنـاس الطير الـدجاج و الطهيوج و فراخ الحجـل و الفراريـج، و بعـدها الحجل و القطا و الـدرّاج المتوسط السّـِمن المعروف بالمصـدر. و ممّـِا هو داخل فى ذلك التـدرج و الشـحرور إذا كانا فى غايـة السـمن، إلّا (أنّ) بين هـذه الأجناس فرقانا ظاهرا فى حبس البطن، إلّا أنّ القطا أفضلها لحما و أحمدها جوهرا. و أقلّ الطير رطوبة الشّفنين و الورشان و الفواخت، و إن كان الشفنين أخصّ بذلك

و أوحد به، لأنه أكثر يبسا و جفافا. و لذلك وجب ألّا يؤكل إلّا بعد ذبحه بيوم لأنّ ذلك ممّا يرخى لحمه و يزيل عنه أكثر صلابته و يصيره رخصا. و إذا صار كذلك، كان غذاؤه محمودا غير مذموم لأنه يولّد دما صالحا متوسطا بين اللطافة و الغلظ.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۷۳

و ذكر ديسقوريدس عن الشفنين البحرى[۱۶۶۳] أنّ له فى ذنبه حمة[۱۶۶۴] منقطعة إلى خلف، أعنى إلى منبت القشر. و أن هذه الحمة إذا أخذت و وضعت على الأسنان الوجعة، فتّتتها و أسقطتها[۱۶۶۵]. و أعضل الطير و أكثرها صلابة و أقربها[۱۶۶۶] من العصب و أكثرها[۱۶۶۷] شبها بالليف و أفسدها[۱۶۶۸] غذاء الكركىّ و الطواويس. و لذلك صارت أعسر انهضاما و أبعد انحدارا، إلّا أنّ الكركىّ أخصّ بصلابة اللحم و بعد الانهضام لأنها أعضل و أصلب. و الطواويس أفسد غذاء لأنها أكثر زهومة، و لذلك صار الأفضل ألّا تؤكل فى الصيف إلّا بعد ذبحها بيوم، و فى الشتاء بعد ذبحها بيومين أو ثلاثة، ليلين لحمها و يسترخى.

و أطيب[۱۶۶۹] الطير طعما الإوزّ و البطّ المعروف بالخشنكار و النّعام و فراخ الحمام المسمّنة فى البيوت. و لذلك صارت كلها، خلا فراخ الحمام، أخصّ بالغلظ و بعد الانهضام و بخاصة ما كان منها يأوى الآجام و المواضع العفنة. و يدلّ على ذلك كثرة زهومتها و زفورتها، و لذلك صارت غير موافقة للمعدة لأنها تثقلها و تفسدها بفضل رطوبتها و زهومتها. و أما أجنحتها فليست بدون أجنحة الطير فى الفضل و سرعة الانهضام و قلّة الفساد، و ذلك لدوام حركتها و تواتر تعبها. و لذلك صار أحمد ما يؤكل منها أجنحتها و رقابها، لأنّ الرقاب من كل طير محمودة الغذاء لدوام حركتها و قلّة شحمها و بعدها من الزفورة بالطبع.

و أمّا ما يأوى من الطير الغياض و الآجام ...[۱۶۷۰] و أفضل طير الآجام البط المعروف بالخشينكار.

و قد يتوسط بين رطوبة لحم البط و غلظ لحم الكركى لحم الطهيوج. و أحرّ الطير مزاجا و أكثرها جفافا و أحرقها للدم و أفسدها غذاء لحم الجراد و بعده لحم العصافير، إلّا أنّ لحم الجراد أخصّ بذلك و أوحد كثيرا و أيبس و أسرع إفسادا للدم و إحراقا له، و أبعد من تغذية الأعضاء و التشبّه بها لمنافرة الطباع لها لاختصاصها بتولد المرّة السوداء الحرّيفة، إلّا أنّ من خاصتها على سبيل الدواء أنه إذا تبخّر به، منع عسر البول العارض من الرطوبات الغليظة. و فعله ذلك فى النساء و الخصيان أكثر من فعله فى الفحولة و الشباب لكثرة احتمال النساء و الخصيان لإحراقه و تجفيفه. و لديسقوريدس فى الجراد العظيم الذى ليس له جناح، المعروف بالجوجول، قول قال فيه، أنه إذا أخذ طريّا من غير أن يملّح و لا يطبخ و سحق و شرب بشراب، نفع من لسع العقارب منفعة عظيمة.

و ذكر ديسقوريدس عن طير قريب من الجراد يأوى شجر الزيتون يصيح أكثر زمانه، و صياحه

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۷۴

صرير، و أهل الشام يسمونه الزبد، زعم فيه أنه إذا شوى و أكل، نفع من وجع المثانة. و أمّا العصافير فإن حرارتها و تجفيفها دون حرارة الجراد و تجفيفه كثيرا. و تدل على ذلك زيادة لحمها على لحم الجراد و فضل رطوبتها، بإضافتها إليه. و لذلك صارت العصافير أقرب إلى الترطيب و أبعد من الاحتراق.

و المحمود من العصافير ما كان برّيا سمينا. و ينبغى أن يحذر منها الهزيل جدا و المسمّن فى الدّور، لأن الهزيل أيبس و أكثر جفافا للدم، و أقوى على تنشيف رطوبة الثفل، و أشدّ حبسا للبطن. و المسمّن فى الدور أكثر فضولا لكثرة غذائه و عدمه الطيران و قلّة حركته.

و من منافع العصافير على سبيل الدواء أن أدمغة السمّان منها إذا أكلت مع بصل و شىء من زنجبيل، زادت فى منىّ من كان مزاجه باردا[۱۶۷۱] و بخاصة إن كان بلغمانيا و قوىّ الشهوة على الجماع.

و أمّا من كان مزاجه حارا، و بخاصة إن كان صفراويا، فإنه يجففه و يحرق منيّه من قرب.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۷۵

القول فى الفراريج و الدجاج و الديوك

أمّا الفراريج فإنها أسرع الطير الحضرى انهضاما و أحمده غذاء و أفضله جوهرا و أكثره تولّدا للدم المحمود و تقوية للشهوة و أقربه من الموافقة لجميع المزاجات و لكل الناس. و ما طبخ منها زيرباج كان أصلح لتعديل المزاج و تسكين حرارة المعدة. و ما طبخ منها اللون الساذج المعروف بالأسفيذباج، كان أوفق لتليين البطن و إحدار المرّة الصفراء. و ما طبخ منها بحصرم أو بماء رمّان حامض أو بماء حمّاض الأترج أو بماء سماق، كان مقويا للمعدة و قاطعا للإسهال المرّى. و ما عمل منها خررباج[١۶٧٢]، و شقّ بحرارته و شمّه الناقهون[١۶٧٣] من الأمراض ممّن لا يقدر على شىء من الغذاء، أغذته رائحته غذاء محمودا و قوّت شهوته للغذاء. و أحمد ما كانت الفراريج حين تبتدىء الصياح و بخاصة الذكران منها، السّمان المعتدلة السمن. و أمّا الدجاج فإنها أكثر رطوبة من الفراريج كثيرا و لذلك صارت أغلظ و أبعد انهضاما، إلّا أنّها أكثر غذاء. فإذا طبخت اللون الساذج المعروف بالأسفيذباج، اكتسبت رطوبة و اعتدلت و قوّت المعدة، و قال ديسقوريدس: و سكّنت حرارتها. و إذا طبخت زيرباج، كانت أكثر تسخينا لحرارة المعدة.

و إذا استعملت حروباج و قويت الطباع على هضمها حسنا و جاد هضمها فى المعدة، غذّت غذاء قويّا و حبست البطن حبسا قويّا و بخاصة إذا أخذت بماء الحصرم أو بماء رمان حامض أو بماء حماض الأترج و شىء من طلع.

و أمّا الديوك فإنّ الفتىّ منها أغلظ و أقلّ رطوبة و أبعد انهضاما من الدجاج. و أمّا الهرم فإنه ألين جسما و أرخى لحما من الفتىّ كثيرا و إن كان فيه بعد انهضام و بطء انحدار، إلّا أنه إذا ألقى عليه خمسة عشر رطلا ماء و أكثر ملحه و طبخ حتى يتهرّأ و ترك فى مرقته ليلة و أسخن بالغداة و شربت مرقته، أطلقت البطن و نفعت من القولنج، من قبل أنّ فى لحمه بورقية فتحلّ فى مرقته و تفيدها تقطيعا و تلذيعا و بخاصة إذا طبخ مع لباب قرطم و شبتّ و كمّون و أصل الكراث النبطى و ورقه إن كان فى مزاج العليل احتمال

الأغذية و الأدوية، ص: ۵٧۶

لذلك. و إذا أخذ الديك الهرم فشقّ جوفه و أخرج ما فيه و جعل مكان ما أخرج منه لبّ القرطم و بسفايج[١۶٧۴] و كرنب بحرى من الكرنب الذى له ورق طويل و قضبان حمر و فى طعمه ملوحة، ثم طبخ الكلّ بخمسة عشر رطلا ماء حتى يتهرّأ و شربت مرقته، أسهلت إسهالا بلغمانيا و فضولا غليظة سوداوية، و حلّلت رياح المعدة و سكنت أوجاعها و نفعت من الارتعاش و أوجاع المفاصل و الربو العارض من الرطوبات الغليظة و من الحمّيات المتطاولة و ذوات الأدوار.

و من منافع الدجاج و الديوك على سبيل الدواء: أنّ دمها إذا ضمد به الدماغ و الجبين و الأصداغ، نفع من الدم المنبعث من حجب الدماغ. و أدمغة الدجاج خاصة إذا شربت، نفعت من مثل ذلك و من نهش الهوام. و إذا شقّت الدجاجة و حملت بحرارتها الغريزية على نهش الهوام و بدّلت مرارا، نفعت من ذلك أيضا. و شحم الدجاج إذا أخذ طريا بغير ملح و عمل منه ضماد، نفع من أوجاع الأرحام و حلّل أورامها. و إذا ملّح و عتّق و صار متقادما مالحا جفّت رطوبته لحدّة الملح و حرارته و استفاد يبسا و تلذيعا و أضرّ بالأرحام. و شحم الإوزّ يفعل مثل ذلك أيضا. و إذا شرب زبل الدجاج بالسكنجبين أو بالخلّ، نفع من الفطر القتّال. و إذا شرب بعسل و ماء حار أو بشراب و ماء حار، نفع من القولنج. و إذا عمل منه أيضا لطوخ بعسل، نقّى الخشكريشة المجتمعة على النار الفارسى. و إذا أخذت الديوك و أحرقت بريشها و أخذ منها الحجاب الذى داخل القانصة الحاوى للطعام، و جفّفت و شربت بشراب، نفعت من وجع المعدة.

و إذا شربت ببعض الأدوية القابضة ممزوجة بماء، نفعت من درور البول و من خروجه بغير إرادة صاحبه إذا خلط معها جفت البلّوط و جلّنار[١۶٧۵] و سعد مقشور و شىء من كندر.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵٧٧

القول فى الفراخ و الحمام

أمّا الفراخ ففيها، مع حرارتها، رطوبة فضلية بها صار فيها بعض الغلظ. و يدل على رطوبة الفراخ ثقل حركتها و عدمها الطيران. فإذا صارت نواهض[۱۶۷۶]، زالت رطوبتها الفضلية و خفّت حركتها و صارت أخفّ لحما و أحمد غذاء و أوفق لأصحاب البلغم و أضرّ بالمحرورين. و لذلك وجب أن يجتنبها من كان محرورا. فأمّا من كان معتدلا و أحبّ أن يأكلها، فليتّخذها مصوصا و جردماكا بماء رمّان أو بماء حصرم أو بماء حمّاض الأترج و لبّ الخيار و القثاء و قضبان الرّجلة و الكسفرة الرطبة و الخسّ و الهندباء.

و أمّا الفتيّ من الحمام، و ما جاوز الفتيّ، فحار يابس بطيء الانهضام محرق للدم مذموم الغذاء.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۷۸

القول فی القنابر

أمّا القنابر فمعروفة مشهورة بقنازعها[۱۶۷۷] التی على رؤوسها. و يدل على أن القنابر هی التی على رؤوسها قنازع، قول قاله جالينوس حكى فيه عن أويسريس[۱۶۷۸] أنه كان يقول: أن القنبرة أول طائر[۱۶۷۹] كان، و أن أباها مات فلم تجد له أرضا تدفنه فيها، فبقى بحالته ميتا خمسة أيام. فلما ضاقت بها الحيل دفنته على رأسها، و أن نافيطس الشاعر كان مضرب هذا المثل، و يقول: أن القنابر على رؤوسها مقابر.

قال واضع هذا الكتاب: أنّ هذا لم يكن من أوسيريس و لا من نافيطس الشاعر، على أنّ القنابر و لا أرض[۱۶۸۰] لأنّ من الممتنع كون حيوان بلا مستقرّ و لا جدار[۱۶۸۱]، لكنهم أن يبنوا[۱۶۸۲] عن هذا الحيوان و يميّزوه بمثل طريف بديع.

و من طبيعة القنابر أنها أقل حرارة و يبسا من العصافير كثيرا. و من خاصتها: أنها إذا طبخت اللون الساذج المعروف أسفيذباج، كانت مرقتها ملينة للبطن. و إذا أدمن أخذها مرارا كثيرة، نفعت من القولنج. و أمّا لحمها فاختلف الأوائل فيه لأن منهم من قال: أنه حابس للبطن. و أمّا ديسقوريدس فسلبه ذلك لأنه قال[۱۶۸۳]: و إذا كانت مشوية أطلقت البطن. و أمّا جالينوس فلم يثبت ذلك و لم يفرده به، لأنه قال: و أما لحم القنابر فإنه يلين البطن و لكن ينبغی أن يؤخذ مع مرقته[۱۶۸۴]. و أمّا أهل زماننا فإنی رأيتهم لا يختلفون فی أنّ مرقة القنابر تطلق البطن، و لحمها يحبس البطن. و أمّا أنا فما رأيت للحم القنابر فی تليين البطن و حبسه أثرا بيّنا. و أحسب أنّ جالينوس إنما شرط أن يؤكل مع المرقة لهذا السبب، لأنه لو علم أنّه حابس للبطن لما أطلق القول فيه بأنه مليّن. و لو علم أنّه مليّن لاستغنى بذكره عن ذكر المرقة.

و اللّه أعلم.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۷۹

القول فی أعضاء الطير

قال جالينوس أنّ نسبة أحشاء الطير إلى لحمه كنسبة أحشاء المواشی إلى لحمها. و القوانص من كل طير غليظة عسرة الانهضام غليظة الغذاء، إلّا أنّها إذا انهضمت غذّت غذاء كثيرا قويا بطیء الانحلال من الأعضاء. و أفضل القوانص قوانص الإوز، لأنها أرطب و أرخى لحما و ألذّ طعما. و ذلك لفضل رطوبة جوّانها بالطبع. و بعد قوانص الإوز فی الفضل قوانص الدجاج. و كذلك كبود الطير فإنه ألذّها طعما و أكثرها غذاء و أحمدها جوهرا و أسرعها انحدارا و انهضاما كبود الإوزّ و بعدها كبود الدجاج و بخاصة ما كان من الإوزّ و الدجاج سمينا بغذاء معجون باللبن الحليب و ماء التين المطبوخ.

فأمّا الأجنحة فإنها من كل طير، بالإضافة إلى حيوانها التی هی فيه، أسرع انهضاما و أحمد غذاء، و ذلك لتواتر حركتها و تواتر تعبها. و من البيّن أن كلّ ما كثرت حركته و دام تعبه، تحلّل جسمه و لان لحمه و قلّت فضوله، و كل ما قلّت حركته و لم يتحرّك أصلا، كثرت رطوبته و غلظ جسمه و انحسرت فضوله و عسر انهضامه و بعد استمراؤه. و أفضل الأجنحة أجنحة الفتيّ المسمّن من كل طير،

لأن الأجنحة متى كانت من طير فتىّ، كانت الحرارة الغريزية فيها أقوى، و متى كانت من طير سمين، كانت أرطب و ألذّ و أسرع انهضاما و أكثر غذاء. و أردأ الأجنحة أجنحة الطيور الهرمة الهزيلة، لأنّ ما كان من طير كذلك، كان أعضل و أيبس و أبعد انهضاما و أقلّ غذاء. و أمّا أجنحة الصغير فإنها، و إن كانت محمودة الغذاء لاعتدال حرارتها و سرعة انهضامها و جودة الجوهر المتولّد عنها، فإنّها يسيرة الغذاء سريعة الانحلال من الأعضاء.

و أمّا الرقاب فإنها من كل طير محمودة الغذاء لدوام حركتها و ترضيض خرز عظام العنق للحمها.

و أفضلها رقاب الإوزّ و الدجاج المسمّنة بالغذاء المعجون باللبن الحليب و ماء التين المطبوخ. و أمّا الخصى من كل طائر، بإضافته إلى الخصى من المواشى، أحمد كثيرا. و أفضلها خصى الديوك الكثيرة سفادها[۱۶۸۵]، و بخاصة إذا كانت من ديوك مسمّنة باللبن الحليب و ماء التين المطبوخ. فإن عارضنا معارض

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۸۰

بالعصافير و قال: فإذا كانت[۱۶۸۶] الخصى من الديوك إنما صارت[۱۶۸۷] أفضل من خصى غيرها[۱۶۸۸] من الطير لكثرة سفادها[۱۶۸۹]، فلم لا- كانت[۱۶۹۰] الخصى من العصافير أفضل لأنها أكثر سفادا! قلنا له: إن العصافير أحرّ الطير بعد الجراد و أكثر يبسا و جفافا و إحراقا للدم. و ما كان من الحيوان كذلك فكلما كثر سفاده ازداد مزاجه حرارة و احتراقا، و بدنه يبسا و جفافا، و صار غذاؤه أذمّ و أردأ.

و أمّا الدماغ فإنّه من الطير كلّه أحمد من المواشى، لأنّ الطيّر كلّه أحمد من المواشى، لأن الطير أقلّ رطوبة و أبعد من اللزوجة. فبحسب قلّة رطوبته و جفاف مزاجه على المواشى، كذلك نقصان رطوبة دماغه على رطوبة دماغ المواشى، و بخاصة الطير الذى يأوى البرارى و المواضع الجافة القليلة الرطوبة.

و من البيّن أنّه إذا قلّت رطوبة الدماغ، قلّت لزوجته و صار أسرع انهضاما و أحمد غذاء. و أفضل الأدمغة أدمغة الفراريج و الحجل، و بعدها أدمغة الدجاج و الديوك.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۸۱

القول فى البيض

أمّا البيض فنسبته إلى بدن الحيوان كنسبة المنىّ و الدم إلى الحيوان المشّاء، لأن المنىّ و الدم لمّا كانا مادة و غذاء لتوليد الحيوان الطيّار المشاكل لطبيعة بدن الإنسان لأنّ البيض إذا كان من حيوان له ذكر جمع فيه المنىّ و الغذاء جميعا، و ذلك لأنّ نفوذه فى بدن الإنسان أسرع و تغذيته أعدل و أكثر، و انحلاله من الأعضاء أبعد و تقويته أزيد. و السبب فى سرعة نفوذه فى الأبدان لطافة جوهره و ليانة جسمه و اعتدال رطوبته. و السبب فى تقويته للأعضاء أنّ الحرارة الغريزية كلما ازدادت فيه فعلا، ازداد هو صلابة و قوة.

و ذلك يقاس من الشاهد لأنه نجده خارجا كلّما ازداد فعل النار فيه تأثيرا، ازداد هو صلابة و شدّة.

و السبب فى كثرة غذائه أنّ جوهره كلّه يستحيل و يتشبّه بالأعضاء المشاكلة مزاج[۱۶۹۱] بدن الإنسان بالطبع لأنه قريب من التوسط و الاعتدال و بخاصة المحّ منه لاعتدال حرارته و رطوبته، إلّا أنّه إذا شوى، اكتسب من النار حرارة و جفافا و صار أكثر تجفيفا و أكثر تسكينا للحرارة. و إذا سلق بالماء استفاد رطوبة من الماء و صار أقلّ تجفيفا و أكثر تسكينا للحرارة. و أمّا بياض البيض فينحرف عن الاعتدال و التوسط إلى البرودة قليلا، و لذلك صار غليظا زهيما بطىء الإنهضام بعيد الانحلال مذموم الغذاء.

و قد يختلف البيض فى جودة غذائه و رداءته و سرعة انهضامه و إبطائه لوجوه أربعة: أحدها:

لطبيعة الحيوان الذى هو منه و سنّه. و الثانى: مقدار مدة البيض و ما مضى له من الزمان بعد خروجه من الحيوان. و الثالث كيفيّة صنعته و عمله. و الرابع: مقدار نضجه فى كثرته و قلّته، و قوته و ضعفه. فأما مثال ذلك من طبيعة الحيوان الذى هو منه و سنّه، فيكون على

ضروب: لأن ما كان منه من حيوان أعدل مزاجا و أعبل[۱۶۹۲] لحما و أطرى سنّا و بخاصة إذا كان من حيوان له ذكر، كان أفضل و أحمد ممّا كان من حيوان أفسد مزاجا و أهزل لحما و أكبر سنا و بخاصة إذا كان من حيوان ليس له ذكر. و لذلك صار بيض الدجاج و الدّراج و التدرّج أفضل البيض و أحمد غذاء، لأنّ حيوانه أعدل الطير مزاجا و؟؟؟ شحما لكثرة سكونه

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۸۲

و قلّة طيرانه، و بخاصة إذا كانت فتيّة و لها ذكورة، لأن ما كان من البيض كذلك من حيوان فتيّ له ذكر، كان أقوى لحرارته الغريزية، و أسرع لانهضامه، و أقلّ لزهومته.

و فى دون ما تقدّم ذكره من البيض فى الفضل بيض الإوزّ، إلّا أنّه أغلظ و أبعد انهضاما و انحدارا و أثقل على المعدة و أبطأ نفوذا فى العروق، إلّا أنّه، إذا قويت الطباع عليه و جاد هضمه فى المعدة و الكبد، كان غذاؤه أكثر و أقوى ممّا تقدّم ذكره. و بعد بيض الإوزّ فى الفضل بيض النّعام، إلّا أنّه أثقلها و أبعدها انهضاما و انحدارا و أكثرها زهومة و زفورة. و أكثر البيض فضولا بيض الطواويس لكثرة فضول حيوانه بالطبع. و أكثر البيض إسخانا و تجفيفا و إحراقا للدم بيض العصافير، لأن الحمام و إن كان فى طبيعته حارا يابسا فإنه، بإضافته إلى العصافير أقلّ حرارة و أزيد رطوبة و أفضل غذاء.

و أما اختلاف البيض بحسب مدة زمانه و ما مضى له من بعد خروجه من حيوانه فيكون على ضروب: لأنّ منه الطريّ القريب العهد بالخروج من الحيوان، و منه العتيق البعيد العهد بالخروج من الحيوان، و منه المتوسط بين ذلك. فما كان طريّا قريب العهد، كان أفضل و أحمد غذاء و أجود جوهرا و أسرع انهضاما، لأن حرارته الغريزية أقوى و زهومته أقلّ و لذاذته أكثر. و كلما كان أبعد عهدا بالخروج كان أذمّ و أفسد غذاء و أردأ جوهرا و أبعد انهضاما، لأن حرارته الغريزية أضعف و زهومته أكثر و لذاذته أقلّ.

و هذا السبب هو أعظم الأسباب التى يلحق البيض فيها الفساد. و لذلك قال جالينوس: إن البيض ليس يكاد يلحقه الفساد، إلّا أن يعتق و تزول عنه حرارته الغريزية فيحدث فيه غليان و تعفّن و يزيده عفونة و يفيده زهومة و زفورة. و هذا شىء قد يمكن للإنسان التحرّز منه لأنه قادر على ألّا يستعمل من البيض إلّا ما كان طريّا ليومه. و أمّا اللبن فليس كذلك لأنّ الفساد يلحقه من جهات لأن كثيرا ما يتعفّن و يفسد متى لم يسمّن الحيوان الذى هو منه على ما ينبغى، أو كان الحيوان يأكل أغذية فاسدة، أو جاع الحيوان جوعا شديدا، أو عطش عطشا قويا كالذى نجده يعرض فى ألبان النساء إذا أسأن فى تدبيرهنّ و خلطن فى أغذيتهن أو أدمنّ الصوم.

فإن عارضنا معترض و قال: فإذا كان البيض لا يلحقه الفساد إلّا من هذه الجهة الواحدة، فلم صار بيض الدجاج و الدرّاج أفضل البيض، و بيض الفتيّ أفضل من بيض الهرم، و بيض ما له ذكر أفضل من بيض ما ليس له ذكرا! قلنا: إنّ المعارضة فاسدة من قبل أنّك قابلت بيض الحيوان الواحد[۱۶۹۳] من جنس واحد و جوهر واحد، و إن اختلفت[۱۶۹۴] أحواله، ببيض حيوانات شتى مختلفة الطباع و الجواهر و الأجناس. و قد كنّا بيّنا أنّ كلّ بيض مشاكل لجوهر حيوانه الذى هو منه، محمودا[۱۶۹۵] كان ذلك الحيوان أو مذموما[۱۶۹۶]. و لذلك صار البيض من كل واحد من الحيوان مخالفا لبيض ما خالفه فى جنسه و جوهره من

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۸۳

حيوان آخر. و أمّا البيض الكائن فى حيوان واحد فى جنس واحد و جوهر واحد، فإنّ التغيّر لا يلحقه فى جودة جوهره، و رداءته، بل إنما يلحقه ذلك فى كثرة غذائه و قلّته. و ليس كلّ ما كان كثير الغذاء وجب أن يكون محمود الجوهر لأنّا قد نجد القليل الغذاء محمودا و مذموما[۱۶۹۷]، مثل القطا و العصافير، لأنّ القطا قليلة الغذاء محمودة و مذمومة مثل الرضّع من البقر و الأيّل، لأنّ الرضّع من البقر كثير الغذاء محمود الجوهر، و الرّضع من الأيّل كثير الغذاء مذموم الجوهر. فقد اتفقا جميعا فى كثرة الغذاء و اختلفا فى جودة الجوهر و رداءته. و كذلك قد نجد طعامين أحدهما أسهل انهضاما و أسرع نفوذا فى العروق و جواهرهما متفقة[۱۶۹۸]، إمّا فى الحمد و إمّا فى الذمّ مثل البيض النيمبرشت و البيض المنعقد فإنّا نجدهما متفقين فى الجوهر و أحدهما أسرع انهضاما لرطوبة جسمه و ليانته، و الآخر أبعد انهضاما لصلابة جسمه.

و لذلک صار نضج البیض یختلف فی کثرته و قلّته علی ثلاثة[۱۶۹۹] ضروب: لأن منه ما یبلغ من نضجه ما جاوز الاعتدال و اشتدّ انعقاده و صلب و هو المسمّی المنعقد. و منه ما لا یبلغ إلی نضجه إلّا أن یسخن و تجول حراریّة النار فی جسمه، و هو المسمّی المتحسّی. و منه ما صار فی نضجه إلی الحال المتوسط و الاعتدال و هو المعروف بالفارسیة نیمبرشت. فأمّا المنعقد فهو أغلظها و أعسرها[۱۷۰۰] انهضاما و أثقلها علی المعدة و أبعدها انحلالا من الأعضاء، من قبل أن النار قد جاوزت فی نضجها خارجا عن المقدار المعتدل و أخرجته إلی غایة الجمود و الانعقاد، و لم یبق له حال ینتقل إلیها باطنا إلّا الصلابة و الجفاف و بعد الانحلال. و لذلک صار أکثرها غذاء.

و أمّا النیمبرشت فهو أعدلها و أسرعها انهضاما و أفضلها، و ذلک لتوسّط النضج علی الحقیقة لو لا أنّ فیه بقایا من زهومة البیض الطبیعیة، إذ کان فی طبیعته مشاکلا لطبیعة الدم و المنیّ علی ما بیّنا و أوضحنا. و لذلک وجب أن یتوّقی الإکثار منه و الإدمان علیه، و لا یستعمل إلّا علی نقاء المعدة من الفضول و خلائها من الغذاء، و إذا کان هذا لازما للنیمبرشت علی کمال نضجه و جودة انهضامه، فهی فی غیره ما لم یستکمل نضجه أوجب و أوجد. و لذلک صار المتحسی من البیض، علی سرعة انحداره و نفوذه فی العروق، یصیر نیمبرشت و یؤکل بالملح و الکمّون. فإن کان مزاج صاحبه بلغمانیا، زاد فیه فلفلا و صعترا و زنجبیلا. و قد یعمل علی وجه آخر أیضا فیکون انهضامه أسرع و جوهره أحمد و غذاؤه أکثر و هو أن یؤخذ البیض فیصیّر فی إناء نظیف و یلقی فیه شیء من شراب ریحانی عذب و شیء من زیت عذب و شیء من ملح عذب مسحوق و یضرب جیدا و یصیّر فی قدر برّام و یجعل فی طنجیر[۱۷۰۱] مملوء ماء و یوقد تحت الطنجیر بنار لینة، جمر لا دخان[۱۷۰۲] لها، حتی ینعقد الذی فی القدر نصف انعقاده و یؤکل بما قدمنا ذکره من الأبازیر.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۸۴

و أمّا المقلیّ بالزیت فهو أغلظ البیض و أذمّه جوهرا و أخصّه إلی الاستحالة بالدخانیة و جنس المرار و أثقله علی المعدة و أبعده انهضاما. و لذلک صار مولّدا للبشم و التخم لأنه إذا استحال و فسد، فسد بفساده ما یصحبه من الغذاء و منع من جودة الهضم. و أمّا المطبوخ بالماء و الزیت و البصل و الأبازیر فسریع الانهضام و الانحدار کثیر الغذاء محمود الجوهر زائد فی المنیّ معین علی الباه، لا سیّما إذا قلی[۱۷۰۳] بشراب ریحانی عذب. لکن من الواجب أن یطبخ البصل و الزیت و الملح و الأبازیر بدوا طبخا بلیغا حتی ینضج نضجا تاما کاملا، و یضرب البیض بشیء من شراب حتی یختلط ثم یلقی فی القدر و یحرّک جیدا و ینزل عن النار و یصیّر علیه إلی أن ینضج البیض و ینعقد نصف انعقاده و یؤکل. و علی هذا المثال یجب أن یفعل بالبیض المفقوس علی الأسفیذباجات و هو أن تطبخ القدر حتی یکمل نضجها ثم یفقس البیض فی غضارة و یضرب جیدا حتی یختلط و یلقی فی القدر و یحرّک جیدا و ینزل عن النار و یترک حتی ینعقد البیض نصف انعقاده و یستعمل. و أما المفقوس علی المتقبلات[۱۷۰۴] فیجب أن یفقس فی القدر بعد کمال نضجها و هو صحیح من غیر أن یحرّک القدر و ینزل عن النار و یترک حتی ینعقد البیض نصف انعقاده و یستعمل، و لا یجاوز به هذا المقدار المنعقد.

و من منافع البیض علی سبیل الدواء: أنه إذا سلق بخلّ علی نار جمر لا دخان لها و أکل، قوّی المعدة و الأمعاء و جفّف المواد المنصبّة إلیها. و إذا سلق بماء الحصرم أو بماء الرمّان الحامض أو حمّاض الأترج أو ما شاکل ذلک، کان أشدّ تسکینا للحرارة و تقویة للمعدة و الأمعاء، و أقوی علی قطع المادة المنصبّة إلیها و أنفع من الإسهال المرّی و الإسهال العارض من ضعف الکبد. و إذا سلق بماء السمّاق و الزعرور و المقل المکی و الغبیراء، کان فعله فی تقویة المعدة و الأمعاء و قطع الإسهال أقوی کثیرا و أفعل فی الإسهال المتقادم العارض من زلق الأمعاء. (و کذلک) أن یسلق بماء قد طبخ فیه طراثیث[۱۷۰۵] و بلّوط و شاهبلوط و زبیب منزوع العجم و شیء من ورد الرمان و قشره.

و من منافعه أیضا علی سبیل الدواء: أنه إذا عمل منه بجملته ضماد بدهن ورد و حمل منه علی الأورام العارضة فی أجفان الأعین و

أورام الثـديين و أصول الآـذان، بـلّ المواضع و حلّـل أورامهـا. و أمّـا مـحّ البيض على الانفراد، فإنه لما كان حارا لينا، صار التحليل فيه أقوى. و لـذلک صـار إذا عمل فيه ضـماد بـدهن بنفسـج، ليّن الأورام الحارة و أسـرع نضـجها و حلّل ما لم يجتمع فيها. و إذا عمل منه ضمـاد بـدهن الورد، حلّـل أورام الأجفان و سـكّن ألمها. و إذا خلط بمرهم قيروطى المعمول من الشـمع المغسول بالماء البارد و دهن ورد، قوى فعله فى تسـكين الحرارة و حلّـل الأورام الحارة. فإن كانت الأورام تحتاج إلى التقويـة أكثر، جعلت مـحّ البيض مشويا. و إن كانت تحتاج إلى التحليل أقلّ، جعلت مـحّ البيض نيا. و إذا عمل من محّ البيض ضـماد بدهن ورد و يسير من زعفران و شـىء من مرّ، حلّل الأورام المتولّدة من الدم

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۸۵

الغليظ. و أمّا بياض البيض على الانفراد، فلما كان مبرّدا مليّنا من غير لـذع أصـلا، وجب أن يسـتعمل فى العلل المحتاجـة إلى التدبير و التليين من غير لـذع. و لـذلک صار نافعا من خشونـة العين و أوجاعها إذا قطر منه فيها. و لكن لمّا كان مع تبريده و تليينه غرويا لازوقا، وجب ألّا يسـتعمل فى علل العين، إلّا ما كان منها فى الأجفان و الحجاب الملتحم الذى تكون فيه الدماء. و يحذر غاية الحذر استعماله فى العلل المتولّـدة عن المرار الحارة اللذّاعـة المحتقنة فى طبقات العين و حجبها الباطنة، لأنه يسدّ مسام العين الظاهرة بتغريته، و يحقن البخارات فى باطنها، و يمنع من تحلّلها. و إذا انحصـرت البخارات هناک و ازدحمت، غليت الرطوبات و اتّسعت و طلبت موضعا أوسع من موضعها فتوقا و قروحا. و ذلک يقاس من البخار المحتقن فى أرحام الأرض، لأن الطبيعيين و المهندسين قد أجمعوا على أنّ الهواء الظاهر ...[۱۷۰۶] و منعها من التحليل، تكاثفت هناک و ازدحمت و حميت و اتّسـعت و طلبت موضـعا أكبر من موضـعها، فإذا لم تجد موضـعا تتسع فيه و مساما تتنفس فيهـا، رفعت الأـرض و هـدّتها و زلزلتها و شـقّتها لتخرج منها. و من منافع بياض البيض أيضا: أنه إذا خلط بـدهن الورد و طلى على التنفّط العـارض من حرق النـار و المـا الحـار، نفع نفعـا بيّنـا. و إذا حمل على جراحات العانـة و شـقاق المقعدة، برّدها و سكّن أوجاعها.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۸۶

القول فى السمك

قـد كنّا تكلّمنـا فى السـمک فى المقالـة الأولى من كتابنا هـذا كلاما جمليا، و أتينا على اختلاف أنواعه و أصـنافه و جودة تغـذيته من رداءته، و سـرعة انهضامه من إبطائه، و المحمود منها من المـذموم، و الأفضل من الأخسّ. و أنا ذاكر فى هـذا الموضع جملة من ذلک لتكون تـذكرة لمن نظر فى مقالتنا هـذه، و ممّا يسـتغنى به عن النظر فى المقالـة الأولى إلّا فى النـدرة، و عنـد الحاجة إلى إقامة البرهان على ما يقصد إليه من ذلک. و لا قوة إلّا باللّه تعالى.

فأقول: أمّا طبيعة السمک فى الجملة فباردة رطبة مولّدة للبلغم، موافقة لمن كان مزاجه محرورا و جسمه جافا، لا سيّما فى زمان الصيف و فى البلدان الحارة، و مذمومة[۱۷۰۷] فيمن كان مزاجه باردا و جسمه لحميا عبلا، و لا سيّما متى كان بعصبه بعض الاسترخاء، لا سيّما فى الشـتاء و فى البلدان الباردة، لأن من خاصـته ترطيب الأبدان و تبريدها. و لذلک صار زائدا فى جماع من كان محرورا صـفراويا. و قـد يختلف السـمک على ضـروب، لأنه ينقسم قسـمة أوّلية على ثلاثة أنواع. و ذلک أنّ منه النهرى و هو لا يتولّد إلّا فى الأنهار العذبة فقط. و منه ما يتولّد فى الماءين جميعا[۱۷۰۸]. فأمّا الذى يتولّد فى البحر (فمنه) ما يصـعد إلى الأنهار العذبة لاستلذاذه لعذوبة مائها. و منه مـا يكره ذلک و ينفر منه. فأمّا الـذى يتولّـد فى الماء العـذب فكلّه يكره الماء المالـح و ينفر منه، و لـذلک صار لا ينحـدر منه إلى البحر إلّا ما أخذته قوة جرى الماء المنصبّ إلى البحر. و أمّا ما يتولّد من الماءين جميعا فإنّ ما يتولّد منه فى البحر يصـعد إلى الأنهار و يصاد منها كثيرا. و القليل ما يتولّـد منه فى البحر و بين ما يتولّد منه فى الأنهار، لأن الذى يتولّد فى البحر فشوكه أقلّ و أغلظ و أصـلب لجفاف مائه الـذى يأوى و يتولّد فيه بالطبع. و الذى يتولّد فى الأنهار فشوكه أدقّ و أكثر و ألين، و ذلک لليانة مائه و رخاوته بالطبع. و

السبب فى كثرة شوكه: أنّ الطبيعة احتاجت إلى أن تنسجه شوكا كثيرا كيلا يسترخى لرخاوة جسمه و رطوبة لحمه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۸۷

فإن قال قائل: فلم صيّرت شوكه أغلظ ليقوى على حمله و إمساكه؟ قلنا له: إن رطوبة مائه و رخاوته بالطبع منعت من ذلك. و لذلك افتقرت الطباع إلى كثرة الشوك لينوب لها عن غلظه.

و أمّا السمك البحرى فينقسم على ضربين: لأن منا ما يعرف باللّجىّ لأن تولّده فى لحج البحار و وسطها[۱۷۰۹]. و منه ما يعرف بالشطّىّ لأنّ تولّده فى شطّ البحر و أطرافه. و اللّجىّ على ضربين. لأنّ منه ما يتولّد فى الطين و المواضع اللّينة الرخوة و يسمّى اللّجىّ على الحقيقة[۱۷۱۰]. و الشطىّ على ضربين: لأن منه ما يتولّد فى الطين و الحمأة و يأوى المواضع الرخوة و القريبة من مصبّ الأنهار و يسمّى الشطىّ على الحقيقة. و منه ما يتولّد فى الرمل و الحصى و يأوى المواضع الصلبة البعيدة من مصبّ الأنهار و يسمّى الصخرى على المجاز. و إنما قلنا فيه الصخرى على المجاز لأنه، و إن كان يتولّد فى الرمل و الحصى و المواضع الصلبة، فإنّ ماءه الذى يأوى فيه ليس هو على نهاية الصخرى على الحقيقة، و لا على صفائه لقربه من شطّ البحر و طرفه. فتبيّن ممّا قلنا: أن السمك البحرى له سهوكة و زهومة، و أبعده من الغلظ و أسرعه انهضاما و أقربه من تولّد الدم المحمود القريب من المشاكلة من مزاج دم الإنسان المرطوب، السمك البحرى على الحقيقة، إلّا أنّه أبعد انحدارا عن المعدة و الأمعاء لقلّة لزوجته و بعده من اللعابية. و يدل على ذلك قلّة شحمه و لذاذة طعمه و عذوبته و بعده من الحلاوة و السهوكة. و لذلك صار أكثر ملاءمة لمزاج المغتذى به، لأن كل لذيذ ملائم، و كل مخالف للّذاذة فبعده عن الملاءمة بحسب انحرافه عن اللذاذة. و لذلك صار هذا النوع من السمك ألطف أنواع السمك و أرخاها لحما و أسرعها انهضاما و أفضلها لحفظ الصحة. و ذلك لسرعة انحلاله من الأعضاء لقلّة لزوجته و اعتدال الدم المتولّد عنه و توسّطه بين الرّقّة و الغلظ، أعنى أنه لا بالرقيق المائى و لا الغليظ الأرضى. و إن كان أميل إلى الرقّة قليلا لغلبة الرطوبة على جملة السمك بالطبع.

فإن عارضنا معترض (و قال): فلم نسبته إلى التوسّط و الاعتدال و أنت تزعم أنّ الرطوبة أغلب عليه بالطبع؟ قلنا له: إن الاعتدال يضم فى اسمه ثلاث مراتب: إمّا مرتبته المتوسطة على الاعتدال و الحقيقة مثل الدم المتولّد عن الخبز المحكم الصنعة، و إمّا مرتبة التوسّط و الاعتدال مع الانحراف و الرّقة قليلا مثل مرتبة الدم المتولّد عن السمك على الحقيقة، و إمّا مرتبة التوسط و الاعتدال مع انحرافه إلى الغلظ قليلا- مثل مرتبة الدم المتولّد عن العجول الرضّع و الحولىّ من الضأن. و إن كان قد يقع بين مرتبة التوسط و الاعتدال على الحقيقة و بين هاتين الحاشيتين وسائط أيضا مثل مرتبة الدم المتولّد عن الدرّاج و الفراريج، و مرتبة الدم المتولّد عن العجول الرضّع، لأنه و إن كان الدم المتولّد عن الجدى الرضّع أغلظ

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۸۸

من الدم المتولّد عن الدرّاج و الفراريج، فإنّه أرقه و ألطف من الدم المتولّد عن العجول. و لذلك صار لحم الرضيع أوفق للناقهين من الأمراض، و لحم العجول الرضّع و الحولىّ من الضأن لغلظه (أبعد)[۱۷۱۱] عن احتمال الناقهين من الأمراض على هضمه، و ذلك لغلظ لحم البقر بالطبع و رطوبة لحم الضأن و لزوجته.

و أمّا السمك اللجىّ على الحقيقة فمشاكل للسمك الصخرىّ على المجاز فى لطافته و قلّة لزوجته و جودة الدم المتولّد عنه. و لا فرق بينهما إلّا فى صلابة اللحم و سرعة الانهضام و إبطائه، من قبل أن السمك الصخرى على المجاز أرخى لحما و أسرع انهضاما لصلابة المواضع التى يأوى فيها و مقاومته للحجارة دائما. و السمك اللجىّ على الحقيقة أصلب لحما و أبطأ انهضاما لرخاوة المواضع التى يأوى فيها و كثرة طينها و لثقها[۱۷۱۲]، و إن كانا جميعا، بإضافتهما إلى السمك، أقلّ لذاذة و أكثر حلاوة و أغلظ، إلّا أنّ الأسباب الموجبة لذلك فيهما تختلف من قبل أنّ الموجب لذلك فى الصخرى على المجاز هو[۱۷۱۳] غلظ مائه الذى يأوى فيه و كدورته و وسخه لقربه من فم البحر و مصبّ الأنهار. و الموجب فى ذلك للسمك اللجىّ رخاوة أرضه و كثرة لثقها[۱۷۱۴]. و لذلك صار هذا

النوع أكثر شحما و أزيد غذاء من قبل أنّ الغلظ و الصلابة أغلب، فهو إلى الأرضية أميل. و ما كان[۱۷۱۵] إلى الأرضية أميل، كان انحلاله من الأعضاء أبعد. و إذا بعد انحلاله من الأعضاء، طال لبثه فيها و استغنت الأعضاء عن طلب غذاء مستأنف[۱۷۱۶] لأن ذلك يقوم لها مقام الغذاء. و لذلک شبّهت الأوائل الدم المتولّد عن هذا النوع من السمک، أعنى السمک اللجىّ على الحقيقة، بالدم المتولّد عن لحم الدرّاج و الفراريج. و لعلّ ظانّا يظن أنّ الأوائل إنما شبّهت الدم المتولّد عن السمک اللجىّ بدم الدرّاج و الفراريج فى جودة جوهره و حسن غذائه لمعرفة فساده، ذلک من قبل أنّ الدم المتولّد عن لحم الدرّاج و الفراريج هو الدم الغريزى المحمود فى كل أحواله الموافق لكل مزاج دم الإنسان الطبيعى فى اعتدال حرارته و رطوبته. و الدم المتولّد عن السمک فالرطوبة عليه أغلب و السهوكة و الزهومة به أخصّ، و إن قلّ ذلک و كثر فى بعض أنواعه دون بعض للأسباب التى بيّناها.

فإن قال قائل: فلم صار السمک اللجىّ فى مرتبة لحم الدرّاج و الفراريج؟ و ما السبب الموجب لذلک؟ و مرتبة الدراج و الفراريج هى مرتبة التوسط و الاعتدال على الحقيقة، و لم يوجب ذلک فى السمک الصخرى على الحقيقة! قلنا له: قد تبيّن من قولنا أنّا لم نصيّر السمک اللجىّ فى مرتبة التوسط

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۸۹

و الاعتدال على الحقيقة، بل نسبنا السمک اللجىّ إليها على سبيل الاستعارة و المجاز على جودة الجوهر و حسن الغذاء. و أمّا السمک الشطى، فقد يقع فيه الاختلاف أيضا من قبل طبيعة المواضع التى يأوى فيها، لأن منه ما يأوى المواضع الرمليّة الحسنة الصافية الماء القليلة الكدر و الأوساخ لبعدها من مصبّ الأنهار قليلا. و منه[۱۷۱۷] ما يأوى المواضع الليّنة الرخوة الكثيرة الطين و الحمأة لقربها من مصبّ الأنهار و كثرة ما يصل إليها من مياه الأنهار و من أوساخ المدن و مزابلها. و منه[۱۷۱۸] ما يأوى المواضع المتوسطة بين ذلک. و ما كان منه[۱۷۱۹] يأوى المواضع الحسنة الرملية الصافية الماء القليلة الكدر و الأوساخ، لبعدها من مصب الأنهار قليلا، كان أفضل ممّا يأوى المواضع الرخوة الكثيرة الطين و الحمأة القريبة من مصبّ الأنهار من قبل أنّ ما يصل إليها، من أوساخ المدن و مزابلها، يفسد ماء السمک و غذاءه و يكسبه سهوكة[۱۷۲۰] و زهومة و غلظ و لزوجة.

و ما كان من السمک يأوى المواضع المتوسطة بين هاتين الحاشيتين كان أجدى من كل واحد منهما بقسطه على حسب توسّطه بينهما على الحقيقة، و انحرافه إلى إحداهما دون الأخرى. و أما السمک الذى يصعد من البحر إلى الأنهار و يصير فيها، فقد يلحقه من الاختلاف على حسب اختلاف المواضع التى يأوى فيها، و إن كان فى الجملة أكثر لزوجة و غلظا من السمک الذى لا يصعد أصلا بإضافة كل نوع منها ممّا يصعد من الأنهار إلى نوعه الذى لا يصعد و لا يفارق البحر، أعنى بذلک اللجىّ إلى اللجىّ[۱۷۲۱] و الشطىّ إلى اللجىّ، ففى ما أتينا به من طبيعة السمک البحرى و اختلاف أنواعه و أصنافه كفاية، و لا قوة إلّا باللّه.

القول فى السمک النهرى

و أمّا السمک النهرىّ فهو فى جملته أغلظ و أكثر لزوجة و أبعد انهضاما و أسرع انحدارا عن المعدة و أكثر غذاء من السمک البحرى، و ذلک لرطوبة مائه و رخاوته و عذوبته، إلّا أنّه ينقسم قسمة أولية على قسمين: لأنّ منه ما يتولّد فى الأنهار و يأوى فيها و يسمّى النهرى على الحقيقة. و منه ما يتولّد فى البحيرات و الآجام و يأوى فيها و يسمّى البحرى.

و النهرى أيضا يكون على ضربين: لأنّ منه الرّضراضىّ المتولّد فى الأنهار العظام الصافية الشديدة المدّ، الجارية على الرمل و الحصى الرضراضية، النقيّة من الأوساخ و الكدر لبعدها من المدن و من أوساخها و مزابلها. و منه[۱۷۲۲] ما يتولّد فى الأنهار اللّطاف الضعيفة المدّ، الجارية على الطين و الحمأة

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۹۰

لقربها من المدن و أوساخها و لما ينصبّ إليها من المدن من مبلات الكنان و قنوات الحمّامات.

و أمّا السمک البحری فیکون علی ثلاثة ضروب: لأنّ منه ما یأوی إلی البحیرات القریبة من مصبّ الأنهار من جهة، و طرف البحر من جهة، و الأنهار تنصب إلیها دائما و هی تنصبّ إلی البحر. و منه ما یأوی إلی البحیرات المنقطعة عن البحر و لا یتفرغ منها شیء إلی البحر، و إن کانت المنقطعة عن البحر و الأنهار جمیعا، فإنها لا- ینصبّ إلیها منها شیء و هی لا یتفرغ منها شیء إلی البحر أصلا. فأفضل سمک الماء العذب و أقلّه لزوجة و سهوکة و أبعده من العذوبة و أقلّه شحما و ألذّه طعما و ألینه لحما و أسرعه انهضاما، السمک الرضراضی المتولّد فی الأنهار العظام القویة المدّ، الجاریة علی الحجارة و الحصی الرضراضی، الصافیة الماء، البریئة من الأوساخ و أوساخ المدن و مزابلها لبعدها منها. و ذلک أن قوّة جری الماء و مصادمة الماء للسمک دائما و للحصی یکسر لحم السمک و یرخیه و یزیل عنه أکثر لزوجته و غلظه، لا سیّما إذا کان فی ماء ضحضاح[۱۷۲۳] قریب من الأرض، لأنّ السمک إذا کان قریبا من الأرض، کان أکثر لمصادمته للحصی، و صفاء الماء و نقائه من الأوساخ، أوساخ المدن و مزابلها، یزیل عنه أکثر حلاوته و یذهب بأکثر سهوکته و زهومته و یصیّره قریبا من السمک اللجیّ علی الحقیقة و الصخری علی المجاز، و إن کانت رطوبته أزید قلیلا بالطبع لعذوبة مائه و رطوبته. و لذلک صار أعذب و أحلی و أطیب طعما من السمک البحری فی الجملة.

و أمّا السمک المتولّد فی الأنهار الصغار القلیلة المدّ الجاریة علی الطین و الحمأة الکثیرة الأوساخ و الکدر، لقربها من المدن و من أوساخها و مزابلها و انصباب قنوات الحمّامات و مبلات الکنان إلیها، فإنّها فی الجملة أکثر لزوجة و سهوکة و أغلظ لحما و أبعد انهضاما و أکثر حلاوة و أقلّ لذاذة و أردأ غذاء، لأنّ قلّة حرکة الماء و لین جریه یحصر الرطوبات الغلیظة فی بدن السمک و یمنع من تحلیلها، و یغلّظ لحمه.

و وسخ الماء و کدورته و فساده لما یداخله من أوساخ المدن و مزابلها و قنوات حماماتها و مبلات کنانها یفیده سهوکة و زهومة و سرعة استحالة إلی الفساد.

و أمّا السمک البحیریّ فهو أذمّ الأسماک و أردأها و أکثرها سهوکة و زهومة و أغلظها لحما و أبعدها انهضاما و أکثرها حلاوة و أبعدها من اللذاذة. و أذمّ ما فی البحیرات و أبعده من المشاکلة للغذاء و أکثره[۱۷۲۴] لزوجة و سهوکة و غلظا و أسرعه[۱۷۲۵] انقلابا إلی الفساد، سمک الآجام المنقطعة عن البحر و الأنهار لأنّ ماءها أبدا راکد[۱۷۲۶]، دائم السکون، عدیم الحرکة، کثیر العفونة و الطین و الحمأة، من قبل أن الأنهار لا تصبّ إلیها شیئا فیبلو ماءها فی کل وقت، و یتجدّد و یرقّ و یلطف و هی لا یتفرغ منها شیء فی البحر فیغسل ماءها و یزول عنه بعض وسخه و نتنه، و أکثره مما یخرج منها. و ممّا یدلّ علی ذلک سرعة فساد سمکها

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۹۱

عند خروجه من الماء، لأنه لا یلبث إلّا قلیلا حتی یفسد و یعفن و ینتن، لأنّ کثرة لزوجته و لعابیته تسدّ مسام النفس فیه بسرعة فتختنق حرارته الغریزیة فی باطنه فی أسرع مدّة و یطفو علی المکان. و قد أخبرت، فی المقالة الأولی من کتابی هذا، بشیء من مثل هذا النوع من السمک شاهدته عیانا، و ذلک أنی شاهدت بالغرب بحیرة مستعملها تکون مساحتها مائتی ذراع فی مائتین و خمسین، فکان الماء یخلی فیها فی کل عشرة أیام أو عشرین یوما أو أکثر من ذلک، و لم یکن یخرج منها شیء إلی موضع، لأنّ مشربها الذی أعدّ لها للمفرغ کان مسدودا، و لکن کانوا یسقون منها بالدّلاء. فأقامت بذلک خمس سنین أو أکثر حتی کثرت الحمأة فیها و نبت فیها الحشیش، و تولّدت فیها ضفادع کثیرة کبار عظیمة. فلما أرادوا أن ینقّوها، فتحوا ذلک المشرب، فخرج ذلک الماء و بقی الحشیش و الحمأة و الضفادع، و وجدوا فیها سمکا کبیرا سمینا إذا مسّه الإنسان زلق من یده حتی لا یقدر الإنسان أن یمسکه. و إذا أخرج من الماء الذی فیه الحمأة، مات من ساعته. و شاهدت من طبخ منه شیئا فلم یقدر علی أکله، للعابیته و لزوجته و سهوکته.

و دون هذا السمک فی الفساد و بعد الانهضام و رداءة الغذاء سمک البحیرات المنقطعة عن البحر فقط، لأن هذه البحیرات، و إن کان لا- یخرج منها شیء إلی البحر فیغسل ماؤها بما یخرج منها، فإنّ ما ینصبّ إلیها من الأنهار دائما یلطّف ماءها قلیلا و یرقّه و یطرّیه و یغیّر بعض زهومته و سهوکته. و إن کان ذلک لیس ممّا یزیل عن السمک فساد غذائه و بعد انهضامه جملة، لکن ینقص قلیلا.

و أمّا سمک البحیرات القریبة من الأنهار و البحر جمیعا، فهو أقلّ لزوجة و أبعد من الغلظ و أرقّ من سمک الأنهار اللطاف القریبة من المدن، لأنّ ماءه الذی یأوی إلیه یرقّ و یلطف بما ینصبّ إلیه من الأنهار، و ینغسل بما یخرج منه إلی البحر إذا کان بین هذین المائین ماء الأنهار اللطاف فرق بیّن لقوة حرکة ماء الأنهار و شدّة مدّه. و لذلک صار سمک الأنهار اللطاف أقلّ لزوجة و سهوکة و أسرع انهضاما من سمک البحیرات القریبة من الأنهار و البحر جمیعا.

و للفاضل أبقراط فی السمک قول قال فیه: إنّ ما کان من سمک البحر یأوی المواضع اللینة الکثیرة الطهر فهو أسمن و أسرع انحدارا، إلّا أنه أعسر انهضاما. و ما یأوی من سمک الأنهار القلیلة الحرکة القریبة من المدن أو البحیرات المتصلة بالبحر و الأنهار، کان أعسر انهضاما من الأول و أسرع انحدارا و أکثر شحما لأنّ أقلّ السمک رطوبة و أبعده من اللزوجة ما کان بحریا و بعده سمک الأنهار العظام الشدیدة المدّ، البعیدة من المدن. و أکثر السمک رطوبة و لزوجة و سهوکة سمک البحیرات المنقطعة عن البحر فقط، و بعده سمک البحیرات المتصلة بالبحر و الأنهار، و سمک الأنهار اللّطاف الضعیفة المدّ القریبة من المدن، و إن کان هذا السمک أفضل من سمک البحیرات فی الجملة. و إذ ذلک کذلک، فمن البیّن أنّه بحسب نقصان سمک الأنهار عن سمک البحر فی اللذاذة و حسن الاستمراء و جودة الجوهر، کذلک نقصان سمک البحر عن سمک الأنهار فی مثل ذلک أیضا. و بعکس ذلک یقال: أنه بحسب

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۹۲

نقصان[۱۷۲۷] سمک البحیرات فی حلاوة الطعم و سرعة الانحدار أو عسر الانهضام و قلّة اللذاذة و رداءة الغذاء، کذلک یکون نقصان سمک البحر عن سمک الأنهار فی مثل ذلک أیضا. و من قبل أنّ ما کان من السمک أسمن داخلا، و أسرع انحدارا، فهو أقلّ لذاذة و أعسر انهضاما و أفسد غذاء. و ما کان من السمک أغذی شحما و أقلّ حلاوة و أبعد انحدارا فهو ألذّ و أسرع انهضاما و أحمد غذاء.

و لروفس فی مثل ذلک قول قال فیه: إنّ الجنس الواحد من السمک إذا کان منه بحری و منه نهری، فإنّ البحری منه أقلّ شحما و ألذّ طعما و أسرع انهضاما و أحسن جوهرا. و النهری أحلی طعما و أکثر شحما و أبعد انهضاما و أسرع انحدارا و أقلّ لذاذة و أردأ جوهرا. و قد یقع فی غذاء السمک اختلاف کثیر من وجوه أخر: أحدها: من جنسه و ترکیبه، و الثانی: من مرعاه، و الثالث: من طبیعة الریاح الهابة علیه و اختلافها فی کثرتها و قلّتها و شدّتها و ضعفها[۱۷۲۸]، و الرابع:

من طبیعة ما تحمله الریاح معها، و الخامس: من صنعة السمک و عمله و الوجوه التی یتّخذ بها. فأما اختلافه من قبل جنسه و ترکیبه فیکون علی ضروب من قبل أن منه جنسا له قشر و فلوس[۱۷۲۹]. و منه ما لیس له قشر و لا فلوس. و من الذی له فلوس ما فلوسه أغلظ و أصلب، و منه ما فلوسه أرقّ و ألین. فما کان من السمک له فلوس فهو فی الجملة أفضل ممّا لیس له فلوس، و ذلک لجهتین: إحداهما: أن الفلوس دالّة علی قلّة رطوبته و مائیته. و لذلک صارت سهوکته أقلّ من سهوکة ما لیس علیه قشر کثیر. و الثانیة: أن الفلوس دالّة علی قلّة فضول السمک لأن الطباع تحتاج أن تلطف فضلة الانهضام الثالث فی الحیوان المشّاء و الطائر فی تغذیة الشعر و الصوف و الریش و ما شاکل ذلک. و ما کان من السمک فلوسه أغلظ و أصلب، کان أفضل ممّا کان أرقّ و ألین، لأنّ فی غلظ الفلوس دلالة علی قلّة الرطوبة بالطبع، و فی رقتها دلالة علی کثرة الرطوبة بالطبع. و لذلک صارت فلوس السمک البحری أغلظ و أمتن، و فلوس السمک النهری أرقّ و ألین. و لمثل ذلک صارت فلوس الظهر من کلّ حیوان أغلظ و أمتن و فلوس ما یلی البطن أرقّ و ألین، من قبل أنّ الصلب أیبس و أقلّ رطوبة و شحما، و البطن أشحم و أکثر رطوبة و لزوجة.

*** و أمّا اختلاف السمک من قبل مرعاه الذی یرتعیه. فإنّ ما کان منه یرتعی حشیشا طریا ناضرا أو أصولا رطبة أو حیوانا محمودا فهو أفضل غذاء و أسرع انهضاما و أحسن جوهرا و ألذّ طعما. و ما کان یرتعی حشیشا جافا أو حیوانا غیر محمود[۱۷۳۰] أو أصولا قد علت علیها الحمأة، کان أذمّ و أبعد انهضاما و أفسد جوهرا و أقلّ لذاذة. و ما کان یغتذی الحمأة و الطین، کان أفسد جوهرا و أبعد انهضاما و أقلّ لذاذة و أسرع انحدارا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۹۳

و أمّا اختلاف السمك من قبل اختلاف الرياح الهابة عليه فى طبيعتها أو كثرتها أو قلّتها أو قوتها أو ضعفها، فإنّ ما كان منه يأوى أنهارا تهبّ عليه منها الريح الشرقية الشمالية، فهو ألطف و أفضل ممّا يأوى أنهارا تهبّ عليها ريح الغرب و الجنوب، لأن ريح المشرق و الشمال أيبس و أقلّ رطوبة و أقوى على تحليل البخارات المتصاعدة من الأرض، و إن كانت ريح المشرق فى مثل ذلك أقوى و أفضل، لأنها أحرّ بالطبع، و ريح الجنوب و المغرب أرطب و أغلظ و أحقن للبخارات المتصاعدة من الأرض و أمنع من تحليلها، و إن كانت ريح المغرب أخصّ بذلك من الجنوب، لأنها أبرد.

و ما كان من السمك يأوى أنهارا تهب عليها الرياح دائما، كان أفضل ممّا كان فى أنهار مستورة من مهبّ الرياح لأن الرياح تحرك الماء و تكثر أمواجه و تزيد فى اضطرابه و مصادمة أجزائه بعضها بعضا، و تتعب السمك و ترضّ لحمه و ترخيه و تفنى أكثر لزوجته و رطوبته، لا سيّما إذا كانت الرياح شديدة قوية.

و عدم الرياح يفعل ضد ذلك و خلافه.

و أمّا اختلاف السمك من قبل ما تحمله الرياح معها جافا[۱۷۳۱] نقيّا ذكيا، كان أحمد ممّا كان رطبا و سخا كريها زفرا أو منتنا، لأن الأول منها فرق[۱۷۳۲] البخارات و يحصرها و يغلظ الهواء و يفيده كدورة و نتنا.

و أمّا اختلاف السمك من قبل صنعته و عمله و الوجوه التى يتخذ بها فيكون على ضروب: لأن منه ما يتخذ مشويا، و منه ما يتخذ مقلوّا بالزيت، و منه ما يتخذ مطبوخا إمّا اللون الساذج المعروف بالأسفيذباج و إمّا بالسكباج، و منه ما يتخذ مسلوقا[۱۷۳۳] مطيّبا بالخلّ و الملح و الأبازير. و من الناس من يجعل بدل الملح مرّى سمك. فما اتّخذ منه مشويا أو مقلوّا، كان أقلّ لزوجة و رطوبة و أبعد من إطلاق البطن، إلّا أنّه أعسر انهضاما و أبعد انحدارا و أثقل على المعدة، و إن كان المشوى أحمد جوهرا لما يستفيده المقلوّ من غلظ الزيت و لزوجته، إلّا أنّ ذلك أسرع انحدارا و أسهل انهضاما. و الأفضل فى المشوىّ أن يشوى على حطب الكرم و البلوط و قضبان الرمّان و يؤكل بالمرّى و الزيت ليسهل انهضامه و انحداره و ما طبخ من السمك أسفيذباج كان أسرع لانهضامه و انحداره، و أهون على إطلاقه للبطن و بخاصة ما طبخ منه بماء و ملح و شيء من زيت و شبث و كرّاث، و ربما جعل فيه شيء من شراب ريحانى، و ما طبخ منه سكباج كان أكثر لتبريده و أقل لترطيبه و إطلاقه البطن، و أبعد لانهضامه و انحداره. و ما سلق منه كان أغذى و أحسن غذاء، لأنّ أكثر لزوجته و لعابيّته تزول عنه فى الماء الذى يسلق به، و بخاصة إذا أكل و هو حار بزيت مغسول و مرّى و نعنع و كرفس و سذاب و صعتر و كراويا و فلفل و زنجبيل.

و أفضل أجناس السمك النوع المعروف بالشّبّوط و المعروف بالبنّى[۱۷۳۴] و المعروف عند أهل مصر

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۹۴

بالبلطى و فراخ اللوطس[۱۷۳۵] و أحمد ما يؤكل (من) السمك صغيره، لأن رطوبته أقلّ و أرقّ، و لزوجته أقلّ، و لحمه ألين و أرخى، و انهضامه أسرع و انحداره أسهل و بخاصة متى كان صخريا أو رضراضيا، و كان من الجنس الذى له فلوس.

و أمّا البورى و الأبرميس[۱۷۳۶] فزعم كسزمقراطيس[۱۷۳۷] أنهما رديئان للمعدة لأن الفساد يسرع إليهما كثيرا. و لذلك صار انحدارهما أسرع و إطلاقهما للبطن أزيد. و زعم ديسقوريدوس و جالينوس فى الجرّىّ[۱۷۳۸]، المعروف عند أهل مصر بالسّلّور أنه كثير اللزوجة و السهوكة جدا. و لذلك صار مخصوصا بتوليد البلغم الغليظ اللزج، و من قبل ذلك صار إذا أكل طريّا غذّى غذاء فاسدا مذموما غير محمود و أورث المدمنين عليه الأمراض الكثيرة لكثرة رطوبته و لزوجته. و نفار[۱۷۳۹] الطباع منه كثيرة؟؟؟

و زهومته، إلّا أنّه إذا أكل مالحا بالخلّ، نقّى قصبة الرئة و صفّى الصوت، لأنه بزيادة رطوبته يلين و يرخى، و بقوة ملوحته يقطع الفضول[۱۷۴۰] و يبعثها بالنفث. و قال ديسقوريدس فيه: أنّه إذا[۱۷۴۱] عمل منه ضماد و حمل[۱۷۴۲] على المواضع التى يدخلها السّلّاء[۱۷۴۳] و النشّاب، اجتذبها و أخرجها من اللحم.

قال واضع هـذا الكتاب: أحسب أن ديسقوريدس لم يقل هذا لأن فى السلّور قوة جاذبة و لا يمكن ذلك لرطوبته و لزوجته، لكن لأنه يرخى اللحم و يلينه حتى يسهل على الطبيعة إخراج ما فيها بسرعة. و حكى قوم عن ديسقوريدس أنه قال: إن النساء إذا أكلن السلّور، هيّج بهنّ[۱۷۴۴] الشبق المفرط المنسوب إلى الغلمة. و أما نحن فما قرأناه له و لا علمناه من قوله.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۹۵

القول فى السرطانات و الاربيان و الحلزون و الأصداف الصغار المعروفة عند أهل مصر بالحطبيس[۱۷۴۵] و ما شاكل ذلك من حيوان البحر التى لها خزف أو جلد خزفى

قال جالينوس: و قد يعمّ هـذه الحيوانات كلها الملوحة و المعونة على إطلاق البطن بقوة تلذيعها و تقطيعها. و لذلك صارت مفسدة للمعدة، مضرّة بعصبها، إلّا أنّها تختلف فى ذلك بحسب اختلاف ملوحتها فى قوتها و ضعفها، من قبل أنّ منها الرقيق القشر القليل القبول للملوحة الدالّة، لقلّتها، على ضعف تلذيعه و تقطيعه مثل الحلزون و الأصداف المعروفة بالطنيش، و إن كان السرطان النهرى داخلا فى هذا الجنس لضعف ملوحته و اعتدال تجفيفه. فما كان منها ملوحته أكثر و تلذيعه أقوى، كان لحمه أرخص و انهاضمه أسرع، و غذاؤه أقلّ، و إطلاقه للبطن أزيد، و إضراره بالمعدة أشدّ، و بخاصة إذا أكل بالمرّى و الملح.

و ما كانت ملوحته أقل، كان لحمه أغلظ و أعضل و انهضامه أبعد و غذاؤه و إطلاقه للبطن أضعف و إضراره بالمعدة أقلّ. و لذلك كانت الأوائل تطعم هذا الجنس من الحيوان لمن كان الفساد يسرع إلى الطعام فى معدته عن رطوبات باردة قد رسخت فى طبقات المعدة و خملها أو لفضول تنجلب إليها من غيرها، إما من الكبد و إمّا من غيره، إلّا أنّ كلّ واحد من هذه الأنواع قد يختص بخاصة يفعلها على سبيل الدواء مثل السرطانات النهرية فإنها مخصوصة بالنفع من عضّة الكلب الكلب من قبل أنها لمّا كانت أقلّ ملوحة من السرطانات البحرية و ألذّ طعما و أقلّ تجفيفا و أعدل غذاء و أبعد من الإضرار بالمعدة، صارت بلطافة ملوحتها و قلّة تجفيفها تقىء السمّ برفق رويدا رويدا من غير أن تجفف من رطوبة البدن الجوهرية شيئا.

الأغذية و الأدوية، ص: ۵۹۶

و إذا أخذ من رمادها وزن ثلاثة دراهم مع مثقال و نصف جنطيانا[۱۷۴۶] و شرب بشراب ريحانى، نفع من عضّة الكلب الكلب. و زاد جالينوس فى هذا الدواء من الكندر ربع مثقال و نصف عشر مثقال، يكون ذلك دانقين[۱۷۴۷] و نصف و كسر من حبّة. و ذكر جالينوس أنّ السرطانات تحرق على ضروب و أفضل إحراقها أن تؤخذ حيّة فتجعل فى كوز من نحاس أحمر و تصيّر فى قدر أو تنّور حتى تصير رمادا. و يكون ذلك فى زمان الصيف عند طلوع الشّعرى اليمانية و الشمس فى الأسد، و القمر فى الحمل فى ثمانية عشر يوما من آب. و حكى عن رجل من الأوائل يقال له أكسيرين[۱۷۴۸] أنه كان يتخذ رماد السرطانات عنده دائما و يعالج به وحده من عضّة الكلب الكلب، و كان يصيّر الشربة منه فى ابتداء العلّة ملعقة واحدة يذرها[۱۷۴۹] على الماء و يسقيها للمنهوش. فإذا لم يتّفق له أن يشفى (من) هذا الدواء فى ابتداء العلّة، و رأى أنه قد مضى له أياما، أسقى ملعقتين.

و زعم أنه ما كان يقصد من السرطانات إلّا النهرية لقلّة تجفيفها و لطافة فعلها. و إذا اعترض عليه واحد و قال له: و لم لا تستعمل رماد السرطانات البحرية؟ قال: لأن ليس معها من المضادة لسم الكلب الكلب ما مع السرطانات النهرية، لأن سم الكلب الكلب فى غاية اليبس و التجفيف[۱۷۵۰]، و لذلك صار المنهوش و هو بتلك الحال يعطش و السرطانات البحرية فقوية التجفيف جدا لاكتسابها ذلك من ملوحة ماء البحر. و لذلك صار بينها و بين السم الكلبىّ مجانسة و مشاكلة. فهى لذلك زائدة بالسم لتقوّمها بفعله، و السرطانات النهرية ليست كذلك لأن الذى معها من اليبس لا يفنى إلّا بفناء السمّ فقط من غير أن تفعل فى رطوبة البدن الجوهرية شيئا.

و حكى عنه أيضا أنه كان إذا اعترض عليه بكلّ ما فى الأنهار، و قيل له: لم لا كان ما فى الأنهار من الحيوان يفعل مثل ذلك فى عضّة

الکلب الکلب؟ قال: لأن لیس فی طبیعته شیء منها إذا أحرق بالنار أن یصیر فیه من التجفیف و التلطیف ما یصیر فی السرطانات إذا أحرقت. و لذلک صار أخصّ بذلک من غیره من حیوانات الأنهار.

و إذا طبخ السرطان النهری کانت مرقته مطلقة للبطن مدرّة للبول نافعة من قروح الرئة. و ممّا یختصّ به السرطان النهری و البحری جمیعا، و إن کان البحری أقوی فعلا فی ذلک، أنّه إذا دقّ و هو نیّ و شرب بلبن الأتن، نفع من نهش الرتیلاء و لذع العقارب. و إذا دقّ مع الباذروج و قرّب من العقرب، قتلها. و إذا طبخ، کانت مرقته نافعة من نهش الأرنب البحری. و إذا دقّ و خلط رماده بعسل، نفع من شقاق الیدین و الرجلین العارض من البرد و من الشقاق العارض فی المقعدة.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۹۷

القول فی الاربیان و یسمی الربیثا و أهل مصر یسمونه القریدس

أما الأربیان فإنّه إذا کان طریا کان، بإضافته إلی السمک، حارا رطبا. و إذا کان مالحا، کان یابسا مجفّفا للمعدة من غیر إضرار بها، و بخاصة إذا أکل بالصعتر و السذاب الطریّ و الکرفس و الزیت المغسول و شیء من شونیز و شرب علیه شراب مصرّف[۱۷۵۱]. و أحمد ما یؤکل إذا أنقع إنقاعا کثیرا و قلی بدهن اللوز أو بدهن سیرج أو الزیت الإنفاق.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۹۸

القول فی الماء و الثلج و الفقاع

أمّا الماء فأجمع الطبیعیون أنّه مرکّب ترکیبا أوّلیا من طبیعتین بسیطتین و هما: البرودة و الرطوبة.

و لذلک لم یمکن أن یکون مغذیا لأبداننا و لا زائدا فیها إلّا أن یترکّب مع غیره من الأغذیة المرکّب ترکیبا ثانیا من العناصر الأربعة التی هی النار و الهواء و الماء و الأرض[۱۷۵۲]. و ذلک أنّ الماء لمّا کان باردا رطبا لطبیعته و ذاته، لا لإضافته إلی غیره، لم یمکن أن یکون فیه تغذیة لما کان فی مزاجه حرارة و یبوسة لمضادته لکل حار یابس، و منافرته له بالطبع. و إذا کان ذلک کذلک لم یمکن أن یفعل فیه إلّا فعل الضدّ فی الضدّ. و الأضداد غیر زائدة بعضها فی بعض، و لا مقرّب بعضها لبعض، لأنّ کل واحد منها منافر[۱۷۵۳] لصاحبه و مفسد[۱۷۵۴] له و ینفسد منه کمنافرة الماء للنار، و البیاض للسواد، و فعل کل واحد منهما فی صاحبه و انفعاله منه.

و لمّا کان ذلک کذلک، بان و اتّضح أنّ الماء غیر مغذّ لأبداننا و لا زائد فیها. و ممّا یدلّ علی ذلک أیضا أنّ الماء بسیط و أبداننا مرکّبة. و البسیط لا یفعل فی المرکّب فعل المرکّب فی المرکب، ذلک لمشاکلة المرکّب للمرکّب مثله، و مخالفة البسیط له بالطبع. و المخالف غیر مغذّ لما خالفه و لا زائد فیه، لأنّ التغذیة إنّما هی تشبّه المغذّی بالمغتذی لمشاکلة الغذاء له بالقوّة. و الماء فغیر مشاکل لما فی أبداننا من الحرارة و الیبوسة لا بالقوة و لا بالفعل. فهو إذا غیر مغذّ لهما و لا زائد فیهما.

فإن عارضنا معترض و قال: فإذا کان الماء علی ما ذکرت، فما حاجة الطّباع إلیه و هو غیر مغذّ للأبدان و لا زائد فیها[۱۷۵۵] و لا مقوّ لها؟ قلنا له: أمّا الحاجة إلیه فلجهتین: إحداهما: أنه مرکّب للغذاء و حامل له إلی جمیع البدن لأنه برقّته و سیلانه و انمیاعه یرقّ الغذاء و یسیّله و یسهّل نفوذه فی العروق و جولانه فی البدن. و الثانیة: أنه ببرودته و رطوبته یقاوم الحرارة العرضیة و یقمع حدّتها و یمنع أذیتها

الأغذیة و الأدویة، ص: ۵۹۹

و یقطع العطش المتولّد عنها بمضادّته لها، و یمنع حدّة البخارات المکتنفة للقلب، و یشجّع الطبیعة و یقوّیها علی الفعل. إلّا أنّه متی وافی الحرارة الغریبة من القوّة أکثر من مقاومته لها و تأثیره فیها، انفعل لها و فعلت فیه فعل النار فی الماء خارجا و تفعله إلی ذاتها و جوهرها لخفته و لطافته، و التهب و صار زائدا فی فعلها و مقویا لها، إلّا أن ینقل بعض الأشیاء المرکّبة ترکیبا ثانیا مثل لعاب بزرقطونا أو لباب الخبز المحکم الصنعة المغسول بالماء مرّات، أو الکعک المحکم الصنعة المغسول کذلک، لیغلظ و یثقل و یبعد انفعاله، و

تضعف الحرارة عن مقاومته لبعده[۱۷۵۶] و بعد انقیاده لتأثیرها. فعند ذلک یقهرها و یفعل فیها بطبعه و برودته و رطوبته، و یسکّن لهبها، و یبطل فعلها، و یقطع العطش المتولّد عنها.

و المختار من الماء ما صحبته حالتان[۱۷۵۷] محمودتان: إحداهما: من طبیعته و هیئته، و الأخری: من ینبوعه و مجراه. فأمّا الحال التی یجب أن تکون له من طبیعته و هیئته فهو أن یکون صافیا نقیّا من الأوساخ و الدیدان و سائر الهوام سلیما من العفونات و الأقذار، من غیر أن یکون له لون ظاهر أو طعم بیّن أو رائحة مدرکة، لأنّ الألوان و الطعوم و الروائح تدلّ علی ترکیب الکیفیات الأربع من فعل الطباع و تأثیرها. و الماء فبسیط مرکّب ترکیبا أوّلیا من کیفیّتین مفردتین بسیطتین. فإن ظهر فیه شیء یدلّ علی الترکیب الثانی. دلّ علی مخالطة[۱۷۵۸] غیره له. و لذلک لم یمکن أن یکون له لون و لا طعم و لا رائحة. فإن یکن له لون فلمخالطة غیره له. فیجب أیضا أن یکون صافیا نقیّا دالّا علی لطافة الهوائیة و غلبتها علیه، و إن یکن له طعم، فیجب أن یکون عذبا لذیذا خفیفا علی حاسّة الذّوق، و إن یکن له رائحة، فیجب أن تکون ذکیة معرّاة من النتن و الحمأة و سائر الکیفیات الدالة علی عفونته و فساده و خروجه عن کیانه، لأنّ ما کان من[۱۷۵۹] المیاه کذلک، کان لذیذا عند الطباع سریع النفوذ فی العروق، و التنفیذ من المعدن، و الجولان فی البدن بعیدا من تولّد النفخ و القراقر.

و أمّا الحال التی یجب أن تکون له من ینبوعه و ابتداء خروجه، فهو أن یکون ینبوعه و ابتداء خروجه قبالة المشرق و مجراه نحو الشمال لتهبّ علیه ریح المشرق و الشمال[۱۷۶۰] دائما، و تکون جریته سریعة قویة، سریعة المدّ علی حصی رضراضی، أو رمل صاف نقیّ من التراب و الوسخ، أو علی طین حرّ عذب إمّا أحمر أو أسود، لأنّ الماء الذی هذه حاله یکون لطیفا خفیفا سریع الحرکة و الانقلاب من البرودة إلی الحرارة إذا طبخ بالنار، و من الحرارة إلی البرودة إذا برّد فی الهواء البارد اللطیف، لأنّ فی سرعة حرکته و انتقاله من کیفیّة إلی کیفیّة ما دلّ علی خفّته و لطافته.

و أخفّ المیاه و ألطفها و أعدلها و أعذبها ماء المطر الحدیث القریب العهد بالنزول من العلو (و بعده)[۱۷۶۱] الجاری علی الحجارة و الرمل و الحصی، و بعده الجاری علی الطین الحر العذب، النقیّ

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۰۰

من الأوساخ و الأقذار و الجفن الکائن فی صهاریج عتیقة مغسولة فی کل زمان من الطین و الحمأة، تهبّ علیها أکثر ذلک ریح الشرق و الشمال لأن الماء الذی هو کذلک أقلّ المیاه رطوبة و أسلمها من العفونة و أبعدها من الإضرار بالمعدة لأن فیه شیئا من قبض و تقویة. و بعد ماء المطر فی الفضل ماء الأنهار العظام البعیدة من المدن الجاریة علی الحصی و الرمل الصافی النقیّ أو الطین الحرّ العذب الأحمر أو الأسود، و إن کان ما یجری علی الحصی و الحجارة أفضل ممّا یجری علی الرمل لأن الحجارة و الحصی یکسر الماء و یلطفه و ینقّی غلظه. و ما یجری علی الرمل النقیّ أفضل من ماء المطر العتیق الذی قد تقادم فی صهاریجه، لأن حرکة الماء و جریه یلطّفه و یرقّه و ینقّی بعض غلظه، و احتقان الماء فی الصهاریج یفیده من بخار الأرض بخارات مذمومة. و بعد ماء الأنهار العظام فی الجودة ماء العیون المستقبلة للمشرق أو الشمال المنصبّة من مواضع عالیة علی الحجارة و الحصی، و إن کان ما یستقبل المشرق من العیون أفضل مما یستقبل منها الشمال، لأن جهة المشرق علی مذهب بقراط و جالینوس حارة یابسة، و الشمس تشرق علیها کلّ غداة دائما بالطبع و تلطف هواءها و تنقّی بخاراتها و غلظها فی أقرب وقت[۱۷۶۲] من النهار.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۰۱

القول فی کیفیة امتحان المیاه

و الوقوف علی لطیفها من غلیظها و خفیفها من ثقیلها فیکون علی ما أصف، و اللّه الهادی بجوده و سعة رحمته. و هو أن یؤخذ ثوب کتّان ناعم ثم یشقّ بنصفین ثم ینزلان فی ماءین مختلفین، و یفرک کلّ واحد منهما فی مائه الذی هو فیه عرکا جیدا، و یعصران و

يجفّفان فى موضع واحد و هواء واحد و وقت واحد. فإنّ ما جفّ قبل صاحبه فماؤه ألطف و أخفّ. و من أفضل ما يصفّى به الماء للمحرورين الطين الأرمنى و الطين الرومى و الطين الجزرى المعروف بالقيموليا و الطباشير. فأمّا المرطوبون[۱۷۶۳] فيصفّى لهم بماء اللوز المرونوى المشمش و الشبت الأبيض المنبوت و قطع خشب السّاج أو فى حرارة الشمس الصيفية. و أمّا المعتدل و المزاج فيصفّى لهم بماء اللوز الحلو و سويق الحنطة و الآجر الأحمر المسحوق المعمول من الطين الحرّ العذب. و إذا شرب الماء الشديد البرودة و المياه الكدرة الرديئة بالشراب الأبيض الخمرىّ القابض، دفع ضررها، و ذلك أنّ المياه الكدرة الفاسدة الطعم إذا شربت استحالت فى المعدة بسرعة و فسدت و أفسدت جوهر المعدة و أضعفت قواها، و إذا ضعفت قوى المعدة، تحلّلت إليها من البدن كله فضول مرّية كما ينجلب إلى معد المدمنين على الصوم إذا حميت معدهم و ضعفت قواها لعدمها الغذاء. فإذا خرجت هذه المياه بالشراب الأبيض الخمرى القابض، أطلقتها و هضمتها و منعت من استحالتها و حلّت قوة ما لعلّه قد يجلب إلى المعدة من الأخلاط و كسرها كما يحلّ الماء العذب قوة الشراب الصّرف و يكسر حدّته.

و ليس إنما فضيلة هذا النوع من الشراب فى هذا الموضع تحليل الفضول فقط، لكن لأنه بعقب ذلك يقوّى فم المعدة بقبضه و يعينها على دفع ما يؤذيها إلى أسفل و يخرجه مع الثقل. فأمّا الماء الشديد البرد فإنه كثيرا ما يضر عصب الصدر و المعدة و الأمعاء و سائر العصب بقوة برده، و يحدث من البطن كلّه وجعا، و يولّد ضيقا فى الصدر و آلات التنفس و انقباضا فى عروق الصدر و خدرا فى العصب كله و تشنّجا و فالجا. فإذا مزج بالشراب اعتدلت برودته بلطف حرارة الشراب، و زال عنه إضراره بالعصب. و لذلك وجب على كل من كان مرطوبا، إمّا من الطبع، و إمّا من السنّ، و إمّا لحال عرضت له، أن يمتنع من شرب الماء البارد أصلا و لا يقربه إذا أمكن ذلك. فإن هو اضطرّ إلى شربه، فلا يقدم عليه إلّا بعد طبخه فى قدر جديدة لم تستعمل قبل ذلك أو قدر فخار كذلك، إلى أن يذهب منه الثلث أو النصف ثم يطيّب بمصطكى

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۰۲

مسحوق و يلقى فيه قبل نزوله عن النار بساعة ليذوب فى الماء حسنا و يختلط به. و ينبغى أن يحذر من الماء إذا كانت البورقيّة فيه أظهر، و عليه أغلب لأنّ من شأن الملوحة أن تحمّى الأبدان و تنشّف الرطوبات و تجفف البطون بالعرض لا بالطبع، من قبل أنها، و إن كانت (فى) ابتداء فعلها تذيب الفضول و تقطع[۱۷۶۴] الأخلاط و تلذع[۱۷۶۵] الأمعاء و تطلق البطن، فإنها فى المنتهى تجفّف رطوبات الثفل و تمنع من انحداره فيصير ذلك سببا لحبسها للبطن.

القول فى الثلج

أمّا الثلج فهو فى طبيعته أبرد و أقل رطوبة من الماء كثيرا، من قبل أنه ليس غير ما أفرط عليه برد الجوّ فأجمده و غلّظه و أخفى رطوبته. و لهذه الجهة صار اليبس به أخصّ من الرطوبة، و صار أغلظ و أثقل على المعدة و أضرّ بعصبها و سائر الأعضاء جملة. و من قبل ذلك صار مانعا من جودة الهضم مضرا[۱۷۶۶] بالأسنان لقربها من طبيعة العصب. و أوكد الأسباب فيه الإضرار بالمسنّين[۱۷۶۷] إضرارا عاجلا من كثب لقلّة احتمال عصبهم لبرده لضعف حرارتهم الغريزية بالطبع. و لذلك صار مضرّا لمعدهم و صدورهم و سائر بطونهم إضرارا شديدا، و مولّدا[۱۷۶۸] فيهم ضيق النّفس و الفالج و التشنج. فأما الأحداث و الشبّان فإن إضراره بهم ليس بعاجل لمقاومة حرارتهم الغريزية لبرده بقوتها، و إن كان الإكثار منه و الإدمان عليه مؤذيا لهم، لأنه يحدث فى عصبهم عللا يموتون و هى بهم. و من الأفضل للمدمنين عليه من الشبان و الأحداث لزوم دخول[۱۷۶۹] الحمام و التمرّخ[۱۷۷۰] فيها بعد التعرّق الكثير بدهن السوسن و النرجس و دهن الأترج و المزرنجوش[۱۷۷۱]، و يشربون الشراب العتيق الريحانى. فأمّا ...[۱۷۷۲] فلا حيلة لهم فى دفع ضرره عنهم إذا أدمنوا عليه.

و أمّا المبرّد بالثلج فألطف و أقلّ غلظا من الثلج نفسه و أبعد من الإضرار بالمعدة و العصب لأنه، بإضافته إلى الثلج، أقلّ برودة و أبعد

من الیبوسة. و لذلک صار ألطف و أسرع انحدارا و جولانا فی البدن و أقلّ إضرارا بالمعدة[۱۷۷۳]. و أفضل من الماء المبرّد بالثلج، لأنّ الماء المبرّد فی الهواء البارد اللطیف أبعد من الإضرار بالعصب کثیرا، بل لا ضرر فیه أصلا.

و لما کان ماء البحر و سائر المیاه المالحة قد تستعمل فی مصالح الأبدان کثیرا فی الحمامات و غیرها إذا عدم الماء العذب، رأینا ألّا نخلی کتابنا هذا من ذکرها و لا ـ نعرّیه منها، و أن نضیف ذکرها إلی ذکر الماء العذب لما بینهما من المجانسة فی الجوهر، و إن اختلفت فی الکیف.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۰۳

القول فی ماء البحر و غیره من المیاه المالحة

أمّا ماء البحر فقویّ الملوحة جدا شدید التقطیع و التلذیع. و لذلک صار مضرا[۱۷۷۴]، ملینا للبطن، محدرا للبلغم الغلیظ اللزج. و ربما شرب وحده لمثل ذلک. و ربما شرب بالأسکنجبین ممزوج[۱۷۷۵] للإسهال. و یصلح منه مرق الدجاج المسمّن لیکسر حدّة تلذیعه الطبیعیة، و یمنع من إضراره بالعصب المعدیّة و الأمعاء لما یفیده ذلک من ...[۱۷۷۶] بدسمه، و إن کان الفاضل أبقراط قد أنکر قول من قال فی الماء المالح أنه مطلق للبطن بالقول المطلق. و ذلک أنّه و إن کان مطلقا للبطن من جهة، فإنه حابس لها من جهة أخری، من قبل أنه و إن کان فی ابتداء فعله یلطّف الفضول بطبعه و بلذع الأمعاء و یطلق إطلاقا لیّنا، فإنّه إذا جفّف الرطوبات و أفنی اللعابیات و لم یجد هیولی یفعل فیه، نشّف رطوبة الثفل و جفّفه و منعه من الانحدار. و صار ذلک سببا و کیدا لحبسه للبطن و إضراره بالعصب. و لذلک أشارت الأوائل بشرب دسم الدجاج المسمّن بعقب الخروج من الإسهال منه، لیمنعوا من الإفراط بتجفیفه و إضراره بالعصب.

و من منافعه علی سبیل الدواء: أنه إذا استعمل من خارج و إذا صبّ علی الأبدان، غاص فی مسام البدن و حلّل الفضول و جذبها إلی سطح البدن و ظاهره، و نفع من لسع العقارب و نهش الرتیلاء و الأفاعی و الحیوان الذی یعرض عن نهشه الارتعاش لجذبه السم إلی خارج و بخاره الذی یتصاعد منه. و إذا طبخ، کان نافعا[۱۷۷۷] من الصداع البلغمانی و ثقل السمع. و إذا عمل منه ضماد، حلّل الأورام البلغمانیة. و ذکر

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۰۴

دیسقوریدس فی ماء البحر أنه إذا أخذ ساذجا محضا طریا لم یشبه غیره من المیاه و خزن، ذهبت زهومته.

و زعم أنّ من الناس من یطبخه قبل أن یخزنه. و أمّا الماء المخلوط بالملح فیفعل فعل ماء البحر فی جلائه و تقطیعه و تجفیفه. و لذلک صار إذا احتقن به، نفع من عرق النساء العارض من الرطوبات الغلیظة، و غسل القروح العارضة فی الأمعاء السفلی بتنقیته لها من الأوساخ و الدّرن. و قد یصبّ علی الأعضاء من خارج عوضا من ماء البحر إذا لم یقدر علی ماء البحر.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۰۵

القول فی الفقاع

أمّا الفقّاع[۱۷۷۸] فیعمل علی ضروب: لأن منه ما یتخذ من دقیق الشعیر المنبت و النعنع و السّذاب و الطّرخون و ورق الأترج و الفلفل. و منه ما یتخذ بالخبز المحکم الصنعة و ماء دقیق الحنطة المنبتة أو ماء دقیق الشعیر المنبت. فما اتخذ منه بماء الشعیر المنبت و النعنع و السذاب و الطرخون و ورق الأترج و الفلفل کان حارا یابسا کثیر التعفن مفسدا للمعدة مولّدا[۱۷۷۹] للنفخ و القراقر مضرا[۱۷۸۰] بعصب الدماغ و الحجب التی فوق الدماغ، لأنّه یملأها بخارات غلیظة حارة تفیده الانحلال. و ربما أحدث بحدّته و عفونته إسهالا، و ربما أحدث للمدمنین علیه عللا فی المثانة و حرقة فی البول.

و أمّا المتخذ بالخبز المحکم الصنعة و الکرفس و ماء دقیق الحنطة المنبتة و ماء دقیق الشعیر المنبت، فإنّه أقلّ إضرارا و أوفق

للمحروين. فمن أحبّ من المعتدلى المزاج أن يزيل عنه نفخه و رياحه و قراقره و يفيده حرارهٔ معتدلهٔ و تقويهٔ للمعدهٔ، فليجعل فيه بعض الأفاويه العطريهٔ المطيّبهٔ للمعدهٔ المقوّيهٔ لها بعطريتها و نشفها لرطوبتها مثل السنبل و المصطكى و الدارصينى و الدار فلفل و السّك[۱۷۸۱] الممسّک و شیء من قاقلّهٔ و يسير من بسباسهٔ[۱۷۸۲]، و يكون جملهٔ ما يؤخذ من ذلک لكل عشرين كوزا وزن مثقال أو درهمين، فإن أراد أن يفيده لذاذهٔ فيصيّر فى كل كوز منه عودين طرخون و ورقتين أترجّ و يسيرا من السذاب و النعنع.

الأغذيهٔ و الأدويهٔ، ص: ۶۰۶

القول فى الشراب

أمّا الشراب فيغذو غذاء حسنا محمودا و يعين على صحهٔ الأبدان و يقوّيها. و ذلک أنه إذا أخذ على ما ينبغى و كيف ينبغى و ما احتملته الطباع، قوّى الهضم و أعان على نضجه و كماله و جودته. و ليس إنما يقوّى الهضم الأول الكائن فى المعدهٔ فقط، لكنّه قد يفعل مثل ذلک فى الهضم الثانى الكائن فى الكبد و فى الهضم الثالث الكائن فى كل الأعضاء، لأنّ من الممتنع أن يشکّ أحد من الطبيعيين فى أن الغذاء ينفذ فى جميع البدن و ينهضم فى كل الأعضاء و ينتقل إليها و يتشبّه بها و يزيد فيها و يقوّيها. و لو لا ذلک لما نمت الأعضاء، و لا انبسطت، و لا قويت بعد ضعف، و لا سمنت بعد هزال. و قد يستدل على ذلک أيضا من الحسّ لأنّا نجد الكروم إذا سقيت بالماء إلّا قليلا حتى يصل الماء إلى العنب و يجول فيه. و يرى ذلک حسّا ثم ينهضم بعد ذلک و يتشبّه بالعنب و يزيد فيه و يعظم بعد صغر، و يعذب بعد حموضهٔ. و إذ ذلک كذلک، فمن البيّن أنّه إذا انهضم فى الأعضاء و تشبه الغذاء بالمغتذى و زاد فيه و قوّاه، أنّ ذلک من أوكد الأسباب و أوفق الدلائل على وجود الصحهٔ و بقائها و صحهٔ القوهٔ و دوامها.

و قد أجمع الطبيعيون على أنّ قوهٔ الهضم و جودهٔ الاستمراء لا تكون إلّا بقوهٔ الحرارهٔ الغريزيهٔ.

و ليس شیء أرفد للحرارهٔ الغريزيهٔ و لا أعضد لها من الشراب. ذلک لاختصاصه بالطبيعهٔ و لملاءمته لحرارهٔ بدن الإنسان و مشاكلته لمزاج الدم الطبيعى و سرعهٔ انقلابه إليه. و قد يستدلّ على ذلک بالتجربهٔ و المحنهٔ الطبيعيهٔ. و ذلک أنّ إنسانا لو قصد رجلين متكافئين فى القوهٔ و السنّ و المزاج و العادهٔ فغذّاهما بغذاء واحد فى وقت واحد و هواء واحد، ثم أمر أحدهما بشرب الشراب و اقتصر الآخر على شرب الماء لوجد بينهما فى جودهٔ الهضم و قوهٔ الحرارهٔ الغريزيهٔ بونا بعيدا، لأنه كان يجد ذلک فى شارب الشراب أقوى و أفضل، و فى شارب الماء أضعف و أخسّ. و لذلک قال روفس: و إذا فكّر الإنسان فى فضل الرجال على النساء وجد ذلک لفضل قوهٔ الشراب على الماء.

و ليس إنما فضيلهٔ الشراب فى تقويهٔ الحرارهٔ و جودهٔ الهضم فقط، لكن فيه مع ذلک منفعهٔ عظيمهٔ فى تصفيهٔ الدم الكدر و تلطيفه و تنقيهٔ العروق و الأوراد من الأوساخ و الأثفال الرديئهٔ، من قبل أنه إذا اتخذ

الأغذيهٔ و الأدويهٔ، ص: ۶۰۷

على ما ينبغى و كيف ينبغى و ما احتملته الطباع، عضد الحرارهٔ الغريزيهٔ و زاد فى القوى الطبيعيهٔ زيادهٔ محمودهٔ، و أعان على الهضم و تلطيف الفضول و الأخلاط، و غسل القنوات و المجارى و العروق و بخاصهٔ عروق الكبد من الأثفال و الأوساخ، و فتح سدد الكبد و أزال البخارات المظلمهٔ المهيّجهٔ للهموم و الأحزان عن القلب و قوّى الأعضاء، و أجرى عموم الدم فى البدن كله، و صبغ به ظاهر البدن و باطنه، و أظهر فى الوجه رونقا[۱۷۸۳] و بهجهٔ و أفاد اللون نضارهٔ و حسنا. و ذلک لتوليده الدم النيّر النقىّ الخالص المحمود.

و ليس ما ذكرناه من فضيلهٔ الشراب و منافعه و آثاره المحمودهٔ شيئا يخصّ الأبدان فقط، لكن قد تعمّ الأبدان و النفوس معا، من قبل أنه و إن كان شقيق الدم و حليف الطبيعهٔ و أليفها و عشيق النفس و ريحانتها و ترياقها الأعظم، لأنّا نجده دائما ينسيها الأحزان و الهموم بما يفيدها من السرور و الفرح و الطرب و يبرز لها من المحاسن و يظهر لها من اللطائف التى كانت عنها مستورهٔ، و يحدث لها نشاطا فى الأفعال و الأعمال من غير أن يجد لذلک تعبا و لا نصبا و لا إعياء. و من البيّن أنّ الحركهٔ و الحس بالتعب للنفس[۱۷۸۴] لا

للطباع، من قبل أن الطبیعة إنما لها إصلاح الأدوات التی بها الحسّ و الحرکة. و أمّا الحسّ و الحرکة فللنفس لا للطباع. و قد یستدلّ علی ذلک من النبات و الأشجار لأنّا نجدها مطبوعة قائمة للنمو و الحسّ الطبیعی للغذاء فقط اللذین هما للطبیعة دون النفس.

فقد بان ممّا قدّمنا أنه موافق لکل الناس فی کل الأسنان[۱۷۸۵] و الأزمان و الأبدان إذا أخذ بحسب القوة و العادة و الاحتمال. و تدل علی ذلک المشاهدة، لأنّا نجد الأطفال و الصّبیان یحتملون منه مقدارا ما، و الأحداث و الشبّان یحتملون منه مقدارا أکثر. و أمّا المشایخ فإنه و إن کان من أقوی الأسباب معونة علی صحتهم و سلامة أبدانهم، فحاجتهم إلی ما یشجع و یعضد حرارتهم الغریزیة و یقویها و یسخن رطوبة أبدانهم الفضلیّة (أکثر) فإن احتمالهم أقل من احتمال الشبّان کثیرا، و ذلک لضعف أدمغتهم و رخاوة عصبهم.

فمن البیّن إذا أنّ فعل الشراب فی الشیوخ مخالف[۱۷۸۶] لفعله فی الشبّان و الأطفال، من قبل أنّ فعله فی الشیوخ فعل الدواء فی الداء (لمخالفته) لأمزجتهم[۱۷۸۷] و مباینته لطباعهم. و فعله فی الشبان فعل الغذاء للمغتذی لملاءمته لأمزجتهم[۱۷۸۸] و مشاکلته لحرارتهم و معونته لها و زیادته فی جوهرها.

و أمّا الأطفال و الصبیان فإنّ فعله فیهم فعل الغذاء للمغتذی، و الدواء فی الداء معا. و السبب فی ذلک أنّ حرارة الصبیان و إن کانت أقوی بالجوهر، فإنها لم تبلغ نهایتها فی القوة لإفراط رطوبة أبدانهم لغلبة الدم علی مزاجهم بالطبع. و الشراب من جهة یعضد حرارتهم الغریزیة (و) یقوّیها و ینمّیها و یفعل فیها فعل الغذاء فی المغتذی لمشاکلته لها بالطبع. و من جهة أخری ینشّف رطوبة أبدانهم الفضلیّة رویدا رویدا و یفشّها[۱۷۸۹] لمخالفته لها. ففعله فیها فعل الدواء فی الداء.

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۰۸

فإن قال قائل: فلم لا کان الصبیان أکثر احتمالا للشراب من الشبان و فعله فیهم فعل الغذاء و الدواء معا، و فی الشبان فعل الغذاء فقط؟ فقلنا له: إنّ الصبیان أرقّ أعصابا و أضعف أدمغة، فلذلک قلّ احتمالهم له و ضعفوا عن الکثیر منه. و لهذا السبب بعینه صار الشبّان أکثر احتمالا للشراب من المشایخ، لأنّ المشایخ أرخی أعصابا و أضعف أدمغة. فقد بان و اتّضح أنّ الشراب لکل الناس محمود[۱۷۹۰] إذا استعمله کل واحد منهم بحسب الطاقة و العادة و الاحتمال. و علی هذا المثال یجری القیاس فی منفعته فی الأزمان المختلفة و الأمصار المتباینة إذا استعمل فی کل زمان من الأزمنة و بلد من البلدان بحسب طبیعة کل واحد منها و مزاجه. و یستدلّ علی ذلک من آثاره و فعله لأنّا لا نجده فی زمان من الأزمنة و لا فی بلد من البلدان محمودا مطلقا، و لا فی غیرها مذموما مطلقا. و لا نجد أحدا من الطبیعیّین یمدحه فی زمان من الأزمنة و بلدة من البلدان و یذمّه فی غیرها، و لا یبیحه فی الشتاء و البلدان الباردة، و یحذّر منه فی الصیف و البلدان الحارة، و لا یطلقه فی الربیع و البلدان الرطبة، و یمنع منه فی الخریف و البلدان الجافة إلّا علی سبیل التقلیل و التکثیر و الزیادة و النقصان و کثرة المزاج و قلته، و ذلک أنه و إن کان الکثیر منه المصرّف الجبلی موافقا فی الشتاء و البلدان الباردة، فإنّ القلیل منه البعلی الکثیر المزاج موافقا فی الصیف و فی البلدان الحارة لأنّه یبرّد الأبدان و یرطبها بما یصحبه من الماء بکثرة مزاجه و یمنع حرارة الهواء من الإسخان للأعضاء و تجفیفها بإیصاله الماء بتلطیف حرارته و سرعة نفوذه إلی جملة البدن دفعة.

و لذلک شبّهت الأوائل فعل الشراب بفعل تریاق الفاروق، کما شبهت تریاق الفاروق بفعل الطبیعة، و ذلک لأنهم وجدوا التریاق یفعل فی المتضادات من السمائم لأنه یفعل فی السمّ الحار کما یفعل فی السمّ البارد. و کذلک وجدوا الشراب یفعل الشیء و ضدّه، لأنه یسخن الأبدان الباردة و یبرد الأبدان الحارة و یرطب الأبدان الجافة و یجفف الأبدان الرطبة، إلّا أنّ إسخانه و تجفیفه بالطبع و ترطیبه و تبریده بالعرض، لأنه بلطافته و سرعة نفوذه یوصل الماء الذی یمزج به إلی الأعضاء المحتاجة إلی التبرید و الترطیب فیبردها به و یرطبها. و لذلک صار کثیرا ما یبلغ من منفعته لقطع العطش ما لا یبلغه الماء البارد المبرّد و بخاصة إذا کان سبب العطش الحرارة و الجفاف علی الأعضاء البعیدة من المعدة، لأنه بسرعة نفوذه و جولانه یغوص الماء و یوصله إلی الأعضاء الجافة بسرعة، إلّا أنّ فعله فی جمیع ما ذکرناه یزید و ینقص و یقوی و یضعف بحسب اختلاف أجناسه و صنوفه. و ذلک أنه ینقسم قسمة أوّلیة علی ثلاثة ضروب: لأن منه الحدیث لسنته أو لبعض أخری، و منه العتیق المتقادم الذی قد جاوز الأربع سنین إلی السبعة أو أکثر من ذلک، و منه المعتدل

الزمان المتوسط بين السنتين و الأربع.

فما كان منه حديثا لسنته أو لبعض أخرى، كان فى طبيعته مائلا إلى البرودة و الرطوبة، لأن حرارته و يبسه فى الدرجة الأولى. و ما كان بهذه الحال من ضعف الحرارة و قلّة اليبوسة و القرب من البرودة و الرطوبة، كان أكثر الأشربة غذاء و أخصّها بتوليد الأخلاط الرديئة و الأحلام الفاسدة و الرياح

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۰۹

النافخة المضرّة بالمعدة و الحجاب و سائر البطن و السدد المانعة لدرور البول. و لذلك قال جالينوس: أنّ ما كان من الأشربة حديثا لم ينفذ الغذاء و لم يوصله و لم يدرّ البول. و لذلك وجب على من طبعه حار غليظ و مزاجه مرطوب أن يتوقّاه جهده أو يتجنّبه أصلا لبعد انهضامه[۱۷۹۱] و عسر نفوذه فى العروق و جولانه فى البدن و انقلابه إلى الدم. و كذلك كان غير محمود الجوهر و لا صالح الغذاء، لأنّه ببعد انهضامه يلبثه فى المعدة زمانا و يطفو فى أعلاها و يعوم كما يعوم الماء. فإن أخذ منه فضلا قليلا، أسرعت إليه الحموضة و تفجّج و فجّج الغذاء و منع من كمال نضجه، و أحدث بشما و تخما و جشاء حامضا و تمددا فى الجنبين و سائر البطن و بخاصة ما كان غليظا أسود[۱۷۹۲] قريب العهد بالعصير. و لذلك قال جالينوس: و ليس ينتفع بشىء من الشراب الحديث إلّا بما كان رقيقا مائيا بعيد العهد بالعصير، لأنّ ما كان كذلك كان، بإضافته إلى الغليظ من جنسه، أسرع انحدارا و أحمد غذاء و أعون على تليين البطن.

و ما تقادم من الشراب و عتق و جاوز السبع سنين و استفاد مرارة، كان فى غاية الحدّة و الحرافة، لأنّ إسخانه و تجفيفه فى الدرجة الثالثة من قبل أنّ رطوبته الجوهرية قد قلّت و قاربت الفناء و غلب على مزاجه اليبس و الجفاف. و ما كان من الشراب كذلك، كان غذاؤه يسيرا و ترقّيه إلى الرأس سريعا و فرغه للذهن شديدا، و ذلك لقوّة تلذيعه و إحراقه و بخاصة إذا أخذ منه مقدار كثير قليل[۱۷۹۳] المزاج. و من قبل ذلك صار من الأفضل أن يحذره و لا يقربه من كان عصبه ضعيفا و حسّه ذكيا، لأنه يفيد من كان كذلك ضررا لا يستقلّ، إلّا أن يكون فى بدن صاحبه من الرطوبة ما يقاوم حدّته و يكسر حرافته و تلذيعه فيفعل فيها فعل الدواء فى الداء.

و لذلك قال جالينوس: من أوفق الأشربة لمن كان قد اجتمعت[۱۷۹۴] فى عروقه أخلاط غليظة نيّة قليلة الحرارة، الشراب الحديث المتقادم. و أمّا الشراب المعتدل الزمان المتوسط بين القديم و الحديث، فهو فى اعتداله و حسن استمرائه و جودة جوهره بحسب توسّطه و بعده من الحاشيتين المذمومتين، لأنّ إسخانه و تجفيفه فى الدرجة الثانية. و لذلك صار الأفضل أن يختار من الشراب ما كان كذلك، و يحذر ما كان قد بلغ من قدمه و عتقه إلى أن صار إلى حالة قد زالت[۱۷۹۵] عنه فيها لذاذته و غلبت عليه المرارة و الحرافة. و كذلك وجب أن يتجنب منه ما كان له من الطراء و قرب من المدة ما لم يكمل هضمه فيها و يسكن غليانه و تثويره و تمتار[۱۷۹۶] حرارته، و ترسب أرضيته و ترابيته، و تظهر هوائيته و تعوم، و تبقى مائيته صافية نقية من الأوساخ و الأثفال، لأن الأول منهما، أعنى المتقادم، يسخن إسخانا يجاوز حدّ الاعتدال

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۱۰

و يضرّ بحجب الدماغ و يفرغ الذهن فرغا مؤذيا لقوة حدته و حرافته و إفراط تجفيفه. و أمّا الثانى الحديث فلما فيه من فضل الرطوبة و ضعف الحرارة و بقايا الغليان و التثوير، صار كثير توليد الأحلام الفاسدة المذعرة و الأخلاط الرديئة و الرياح النافخة المضرّة بالمعدة و السدد المانعة درور البول.

و لجالينوس فى قوة الشراب الحديث و المتقادم و المتوسط من ذلك قول قال فيه: ينبغى أن نفهم عن هذه الجملة فى الشراب، و إن اختلفت أجناسه، و نعلم أن الحديث منه و المتوسط بين العصر و الخمر، و إن كان حارا[۱۷۹۷]، فإن حرارته لا تتجاوز الدرجة الأولى، و الذى قد بلغ فى القدم النهاية و جاوز السبع سنين إلى الأربع و الخمس[۱۷۹۸] فحرارته فى الدرجة الثالثة. و كلما ضعفت حرارة

الشراب قلّ يبسه و زادت رطوبته. و كلما قويت حرارته كثر يبسه و نقصت رطوبته.

و قد تختلف أصناف الخمور المخمورة اختلافات أخر من وجوه خمسة: أحدها: من ألوانها، و الثانية: من طعومها، و الثالثة: من روائحها، و الرابعة: من مواضعها، و الخامسة: من قوامها. و لما كان الكلام على هذه الفضول، و هى من البسائط المفردة، غير الكلام عليها و هى مركبة، و كان البسيط أسبق من المركب بالطبع، رأينا أن نقدّم الكلام عليها و هى بسائط، قبل الكلام عليها و هى مركبة، ليكون ذلك أوضح و أزيد فى الدلائل. و لا قوة إلّا باللّه.

فى ما يلحق الشراب من الاختلاف من قبل ألوانه

أمّا ألوان الشراب فتنقسم قسمة أولية على أربعة ضروب: إثنان منها بسيطان و هما: الأسود و الأبيض، و إثنان مركبان[۱۷۹۹] من هذين البسيطين و هما: الأحمر القانى و الأصفر الذهبى، و إن كان قد توسّط من هذه الوسائط و هذه الأطراف وسائط أخر مثل الأشقر و المورّد المتوسطين[۱۸۰۰] بين الأحمر و الأبيض، و الخوصى[۱۸۰۱] و الأبيض الخمرى المتوسطين بين الأصفر الذهبى و بين الأبيض على الحقيقة. و تدلّ على ذلك التجربة و الحسّ من قبل أنّا نجد الشراب إذا كان من عنب أبيض يكون فى ابتداء أمره أبيض[۱۸۰۲] خالصا محضا لغلبة المائية عليه و قلّة الطبخ فيه و ضعف حرارته الغريزية. فإذا تقادم و جاوز السنة و توسّط طبخه و قويت حرارته قليلا، قلّت رطوبته و استفاد لونا أبيض[۱۸۰۳] خمريا. فإذا ازداد تقادما جاوز

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۱۱

السنتين، ازدادت حرارته قوة و رطوبته قلّة، و صبغه زيادة و صار خوصيا. فإذا عتق و جاوز الأربع سنين و تمّ هضمه، كملت حرارته و قوى صبغه و صار أصفر[۱۸۰۴] زعفرانيا.

و إن كان الشراب من عنب أحمر، كان فى ابتداء أمره قريبا من البياض لغلبة المائية عليه و ضعف طبخه و نقصان حرارته. فإذا تقادم قليلا و جاوز السنة و توسّط طبخه، قلّت رطوبته و قويت حرارته و استفاد لونا و صار[۱۸۰۵] مورّدا. فإذا ازداد تقادما و جاوز السنتين و تم طبخه، ازدادت حرارته قوة و رطوبته قلّة و صبغه زيادة و صار أشقر. و إن كان الشراب من عنب أسود، كان فى ابتداء أمره كمد اللّون حالك السواد لغلبة الأرضية عليه و ضعف طبخه و نقصان حرارته. فإذا تقادم قليلا و جاوز السنة، قويت حرارته و توسّط طبخه و امتازت أجزاؤه و طلبت[۱۸۰۶] ترابيته السفلى بالطبع، و استفاد رقّة و صفا و صار متوسطا[۱۸۰۷] بين الأحمر و الأسود. و إذا ازداد تقادما و جاوز السنتين، ازدادت حرارته[۱۸۰۸] و كمل هضمه و رسبت أرضيته و ترابيته و رقّ لونه وصفا و صار أحمر[۱۸۰۹].

ففى هذا دليل واضح على أنّ الشراب الأبيض و الأسود أقلّ ألوان الشراب حرارة و أميلها إلى البرودة، و إن كان الأبيض أخصّ بالرطوبة من الأسود للطافة (الأبيض) و غلبة المائية عليه، و غلظ الأسود و غلبة الأرضية عليه. و قد يستدلّ على ذلك من عفوصة الأسود و قوة قبضه و تفاهة الأبيض و قربه من طعم الماء. و لذلك قال جالينوس: و ليس يكاد يوجد شراب غليظ قابض إلّا الأسود أو (ما هو) قريب من السواد، و لا شراب[۱۸۱۰] رقيق مائى إلّا الأبيض أو (ما هو) قريب من الأبيض. و لهذه الجهة صار الأبيض ألطف و أرقّ و أقلّ احتمالا للمزاج، و أخفّ على الحاسة و أسرع انهضاما و انحدارا و نفوذا فى العروق و درورا[۱۸۱۱] للبول، إلّا أنّه أقلّ غذاء، ذلك لخفة حركته و سرعة انحلاله من الأعضاء و قلّة لبثه فيها. و من قبل ذلك صار ترقّيه إلى الرأس أسرع و سكره أقلّ و انحلال خماره أقرب و أسهل. و أما الأسود فحاله بخلاف ذلك و عكسه، لأنه أغلظ و أعسر انهضاما و أبعد سلوكا فى العروق و أمنع من درور البول و أكثر غذاء لثقل حركته و طول لبثه فى الأعضاء و بعد انحلاله منها. و لذلك صار ترقّيه إلى الرأس أعسر.

فإذا ترقّى، كان سكره أكثر و انحلال خماره أبعد.

و أمّا الوسائط التى بين هذين اللونين فلبعدهما من الحاشيتين، أعنى من مائية الأبيض و أرضية الأسود، صارت حرارتها أقوى و أزيد، لأنها مكونة من السواد و البياض و الحرارة الفاعلة منهما و المركبة لهما، إلّا أنها تختلف فى ذلك و تضعف و تقوى على حسب قرب

کل واحد منهما من الوسط و بعده من

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۱۲

الحاشیتین و بعده من الوسائط، من قبل أنّ (ما) كان منهما متوسطا[۱۸۱۲] على الحقيقة و ما بعد من الحاشيتين، كان أقوى حرارة و أسرع تأثيرا. و ما بعد من الوسط و قرب من الحاشيتين كان أضعف حرارة و أبطأ تأثيرا. و لذلك صار الشراب الأصفر من العنب الأحمر، و الأصفر الذهبى من العنب الأبيض أقوى حرارة و أسرع تأثيرا، لأنّ حرارتهما فى الدرجة الثالثة، و ذلك لبعدهما من الحواشى و الأطراف و توسطهما الهيأتين على الحقيقة. و أمّا الأحمر فيتلو الأسود فى ثقل الحركة و بعد الانهضام و الانحدار و بعد التأثير، و ذلك لمشاكلته للأسود فى لونه و غلظ قوامه و قوة قبضه. و من قبل ذلك صار غذاؤه بعد الأسود كثيرا، و انحلال خماره بطيئا.

و أمّا المورّد من العنب الأحمر، و الخوصى من العنب الأبيض، فيتلو الأبيض فى خفة الحركة، و سرعة الانهضام و الانحدار و النفوذ فى العروق، و القوة على درور البول، ذلك لقربهما من المشاكلة للأبيض فى لونه و رقّة قوامه و لیانة طعمه. و لهذه الجهة صار غذاؤهما متوسطا غذاء الأشقر و الأصفر، و بين غذاء الأبيض على الحقيقة، و ذلك لما فيهما من زيادة الصّبغ و قوة الحرارة و اللطافة و سرعة الحركة على اللون الأبيض. و من قبل ذلك صار ترقّيهما إلى الرأس، بإضافتهما إلى الأبيض على الحقيقة أسرع، و فرغهما للذهن أقوى، و سكرهما و انحلال خمارهما أبعد. و بإضافتهما إلى الأشقر و الأصفر بخلاف ذلك و عكسه، لأن ترقّيهما إلى الرأس يكون أبعد و فرغهما للذهن أقلّ و أخفّ و سكرهما أسهل و انحلال خمارهما أقرب.

و أما الأبيض الخمرى فمتوسّط[۱۸۱۳] بين الخوصى و الأبيض المائى، من قبل أنّ الشراب الخالص المائية لا فرق بينه و بين الماء إلّا بما يوجد فيه من يسير القبض. و يدلّ على ذلك مشاكلته للماء فى لونه و رقّة قوامه و تفاهة طعمه و قلّة احتماله للمزاج لعدمه الحلاوة و الصلابة و العفوصة إذ لا فرق بينه و بين الماء إلّا بيسير قبضه.

و أمّا الذهبى الخوصى فألذّ الخمور البيض طعما و أذكاها رائحة و أولاها بأن يكون خمريا على الحقيقة، لقوة طعمه و ذكاء رائحته. و لذلك صار أسرعها نفوذا فى العروق و أقواها على تنقية الصدر و الرئة بالنفث. و أما الأبيض الخمرى فمتوسط بين اللون المائى الخالص البياض و بين اللون الخوصى لأنّه لم يبلغ بعد أن يكون خوصيا. و لذلك قال جالينوس: و بحسب زيادة الشراب الخمرى على الشراب الخوصى فى البياض، كذلك نقصانه عنه فى القوة و التقطيع و التنقية. و إذا كان ذلك كذلك كان من البيّن أنّه بحسب نقصانه عن الشراب الأبيض المائى فى البياض، كذلك زيادته عليه فى القوة و التقطع و التنقية. و لذلك صار أبعد الخمور خطرا فيمن كانت به حمى الخمر المائى فى الغاية، و ذلك لسرعة خروجه بالبول و العرق و البخار و بخاصة إذا كان تفها مشاكلا لطعم الماء. و لهذه الجهة اختار عليه أبقراط، فى نفث ما يحتاج إليه أن ينفث من الصدر بالبصاق، الشراب الأبيض الخمرى، و إن كان

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۱۳

الشراب الأبيض فى ذلك أيضا دون الشراب الحلو كثيرا، لأنّ الشراب الحلو أنفع فى إطلاق البطن و نفث البصاق من الصدر، إلّا أنّه غير موافق لإدرار البول، لأنه أغلظ و أبطأ نفوذا فى العروق و أبعد من تفتيح السدد. و الشراب الأبيض الخمرى أكثر تفتيحا للسدد و أسرع نفوذا فى العروق و وصولا إلى المثانة. و لذلك صار أنفع من الأمراض المحتاجة إلى إدرار البول.

و أمّا الأصفر و الأشقر فلبعدهما من الحواشى و الأطراف و توسطهما الهيأتين على الحقيقة، صارا أكثر الأشربة حرارة، و أقواها فعلا، و ألطفها تأثيرا، و أجفّها حركة، و أسرعها ترقّ إلى الرأس، و أشدّها فرغا للذهن، لأنّهما يمليان الرأس بخارات لذّاعة و يسكر بسرعة فى أقرب وقت، إلّا أنّ انحلال خمارها سهل[۱۸۱۴]. فإن عارضنا معترض فقال: و ما السبب الموجب للشراب الأصفر و الأشقر أن يكونا ألطف الأشربة و أخفّها حركة و أسرعها تأثيرا؟ و الشراب الأبيض أرقّ و أكثر مائية، و من البيّن أن الرقّة و كثرة المائية أخصّ باللطافة و خفّة الحركة و سرعة الانهضام من غيرها! قلنا له: قد بيّنا فى غير موضع فى كتابنا هذا أن اللطافة على ضروب: لأن منها لطافة منسوبة

إلی سرعة الفعل و قوة التأثیر مثل الفلفل و الزنجبیل و الدارصینی بقوة فعلها فی تلطیف الأخلاط و تنقیة الأثفال. و منها لطافة منسوبة إلی سرعة الانفعال و سهولة الانهضام مثل لطافة السمک الرضراضی و البیض النیمبرشت فی سرعة انفعالهما. و منها لطافة فی الجوهر و حسن الغذاء مثل لطافة الخبز المحکم الصنعة و لحم الدرّاج و الفراریج (فی سرعة فعلهما)[۱۸۱۵] و تولیدهما للدم الفاضل المحمود. و إذ ذلک کذلک فمن البیّن أنّ الشراب الأبیض و إن کان لطیفا لرقته و سرعة انهضامه و انحداره و انحلاله، فإنّ الشراب الأشقر و الأصفر لطیفان فی قوة فعلهما و حسن تأثیرهما فی تلطیف الاثفال و الأخلاط و تنقیة الدم و تصفیته. و سأبیّن ذلک عند کلامی علیهما.

و أمّا ما یلحق الشراب من الاختلاف بحسب طعومها فیکون علی ضروب، لأنّ طعوم الشراب تنقسم قسمة أولیة علی أربعة ضروب: لأن منها الحلو، و منها القابض، و منها التفه الذی لا طعم له، و منها الصلب الشدید الطعم القوی الرائحة، و إن کان قد یتوسط بین هذه الطعوم طعوم أخر تلطف عن[۱۸۱۶] العبارة عنها باللفظ لأنها[۱۸۱۷] مرکبة غیر بسیطة من طعم واحد فینالها الحسّ فیوقع العقل علیها اسما. فما کان من الخمور حلوا، کان إسخانه فی الدرجة الثانیة و تجفیفه فی الدرجة الأولی أو منحرفا إلی الرطوبة قلیلا. و لذلک صار غلیظا مذموما فی جمیع حالاته إلّا فی حالة واحدة کأنّه فرید فیها دون غیره من الخمور، و هی إطلاقه للبطن لسبب الموجود فی کل حلو من الجلاء و الغسل و التنقیة. فإن عاقه عن ذلک عائق و عسر انحداره و خروجه، حمی و غلی أو ربا و طفا فی أعلی المعدة و استحال إلی المرار و ولّد عطشا و ریاحا نافخة مضرّة بأعلی البطن و الخواصر، و أحدث سددا فی الکبد و الطحال و حجارة فی الکلی،

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۱۴

و بخاصة فیمن کان کبده و طحاله و کلاه بها آفة متقدمة أو ضعف حاضر أو کان جوفه متهیئا لقبول الریاح و النفخ لزیادة رطوبتها و ضعف القوة الهاضمة فیها.

و لذلک وجب علی من کان مزاجه غلیظا مرطوبا أن یحذر الإقدام علیه، لأنّ من کان مزاجه کذلک، لا یأمن فیه، من إدمانه علیه، حدوث الاستسقاء اللحمیّ. و السبب فی ذلک: أنّه لغلظه و حلاوته یملی العروق دما غلیظا و یشبع بغلظه و یغلّظ البخارات و یمنع من تحلیلها و یحدث فی تخلخل النّجو و سائر الأعضاء ریاحا بخاریة رطبة. و عن مثل هذه الریاح یکون النفخ و السدد، لأنها من أوکد الأسباب فی تولیدها. و کذلک قال جالینوس: أن الشراب الحلو لیس إنما لا یفتح السدد فقط، لکن یولّد ریاحا نافخة و سددا فی الکبد و الطحال و سائر الأعضاء خلا الرئة، فإنه مفتح لسددها. و السبب فی تولیده السدد فی الکبد و تفتیحه لسدد الرئة أن نفوذه فی الکبد یبتدئ فی عروق عظام واسعة مثل العرق الأعظم المعروف بالنواب. فإذا انهضم هناک صار إلی عروقها الدقاق و الضیقة التی فی جانب الکبد المقعّر و جانبها المسنّم. فإذا نفذ فیها لم تنفذ معه الأثفال لغلظها و ضیق المجاری بها، و لبثت هناک زمانا و ولّدت سددا و انزماما[۱۸۱۸] تحتاج إلی ما یقطّع الفضول و یلطّفها و یطرّق الأثفال و یسهل نفوذها و خروجها.

و لا شیء أخصّ بذلک من الأشیاء الحامضة القطّاعة الملطّفة، و لذلک صار الأسکنجبین أفضل الأشیاء لمن کانت هذه حاله، و بخاصّة الأسکنجبین الساذج المتخذ بخلّ العنصلان، إلّا أن یکون فی مزاج صاحبه من الحرارة ما یمنع من استعمال خلّ العنصلان، فیقتصر علی الخلّ الساذج فقط.

و أمّا نفوذه فی الرئة فلیس کذلک، لأنّه إنما ینفذ فیها بدءا فی عروق دقاق و مجاری ضیقة. فإذا انهضم فیها و لطف، صار إلی قصبة واسعة و نفذ فیها، و نفذ معه فی ممرّه و سلوکه ما کان معه من الأخلاط الغلیظة لسعة مجاریها، و خرجت بالنفث و البصاق. و لذلک صار الشراب الحلو مخصوصا[۱۸۱۹] بتسهیل النفث و تنقیة الرئة و تفتیح سددها إلّا فیمن کان هذا الشراب یحدث به عطشا، فإنه غیر معین علی نفث من کان کذلک، لأنه یزید فی حرارة مزاجه و یحدث حمّی. و إذا صارت حرارة مزاج صاحب هذه الحالة من القوة، جفّفت رطوبة البصاق و غلّظته و صیّرته بمنزلة الطین الراسخ و لجج فی قنوات الرئة و لصق و صار علیها بمنزلة الغذاء و الدبق و عسر خروجه بالنفث و احتاج إلی ما یلیّنه و یرطّبه ترطیبا معتدلا، ثم إلی ما یلطف و یقطع و یطرّق للنفث و یسهل خروجه، و إلّا لم یؤمن أن

يهيج من السعال ما يفتق عروق الصدر و يشقها و لذلك صار من الأفضل، لمن كانت هذه حاله، أن يقدّم بدءا حسو الشعير المحكم الصنعة، و يشرب باللوز المقشر من قشرته و السكر الطبرزد ثم يتبعه بالأسكنجبين السكرى الساذج.

و قد يستدل على الشراب الحلو من ثلاثة وجوه: إمّا من طعمه، و إمّا من لونه، و إمّا من قوامه.

فأما طعمه فالأمر فيه بيّن لوقوعه تحت الحس. و لذلك لا يدخله شك فى ذاته لفساد يعرض للحاسة، إمّا

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۱۵

لغلبة المرار عليها و إما لغلبة الملوحة. و أمّا اللون و القوام و الأخص به منهما السواد و الغلظ و ما قارب ذلك (ف) على قدر تحققه بالحلاوة أو انحرافه عنها أو نقصانها فيه.

و لذلك قال جالينوس: و ليس يكاد يوجد شراب خالص الحلاوة إلّا غليظ أسود. و بحسب نقصان سواده و غلظه. كذلك نقصان حلاوته و ظهور الخمرية عليه. فإن كان لونه قليل السواد مائلا[۱۸۲۰] إلى الحمرة و الصفاء، و استعمل على ما ينبغى و ما احتملته الطباع كان أوفق الأغذية للناقهين من الأمراض المحتاجين إلى الغذاء، و أبدانهم تضعف عن احتمال الطعام و هى الأبدان التى قال فيها أبقراط و هو أميل[۱۸۲۱] أن نملى الأبدان شرابا و لا نمليها طعاما.

و لجالينوس فى هذا قول قال فيه: و ليس ينبغى أن يمنع من كان محتاجا إلى الغذاء اللطيف شرب الشراب الحلو و إن كان أحمر[۱۸۲۲] صافيا صقيلا، لأنّ الدم المتولّد عن ذلك الشراب محمود فاضل لتوسّطه بين الغلظ و اللطافة الخارجة عن حدّ الاعتدال إلى الرقّة و إن كان من الواجب أن يحذره غاية الحذر من كانت كبده و طحاله و كلاه غير سليمة من الآفاق و السدد، و بطنه مهيأة لتولّد الرياح و النفخ و بخاصة إذا كان قوامه غليظا و حلاوته خالصة غير[۱۸۲۳] ظاهرة، لأنّا قد بيّنا أن الشراب الحلو فى الجملة يولّد فى الكبد و الطحال سددا أو أوراما فى الكلى و حجارة و رملا، و فى البطن و الشّراسيف[۱۸۲۴] رياحا نافخا مضرّة بأعلى البطن دون أسفله.

و السبب فى إضراره هذه الرياح بأعلى البطن دون أسفله أنها بطيئة التحلّل و الانحدار لغلظها و بعد انفعالها، و لذلك تثبت فى ما بين الشراسيف زمانا طويلا و تحدث فى أعلى البطن انزماما[۱۸۲۵] و توجعا، فإذا قويت الطباع على هضمها، تحلّلت قبل أن تصير إلى أسفل البطن، و سلمت المعاء السفلى من أذيتها. ففيما أتينا به دليل واضح على أنّ الشراب الخالص الحلاوة أغلظ الأشربة و أثقلها حركة و أبعدها انهضاما و نفوذا فى العروق بعد الشراب القابض لأن الحلاوة أسخن و أبعد من التجفيف و ألذّ عند الطباع، و العفوصة أخشن و أكثر أرضيّة و غلظا و أبطأ انهضاما و انحدارا و أعسر نفوذا فى العروق. و لذلك صار الشراب القابض مانعا لدرور العرق و سائر الاستفراغات. و من قبل ذلك صار جوهره مذموما بعيدا من تولّد الدم المحمود، إلّا أنّه مقوّ للمعدة و سائر البطن. و لهذه الجهة صار حابسا للإسهال العارض من ضعف المعدة و استرخائها، و إن كان سبب ذلك الحرارة و كان ما ينحدر فى الإسهال من جنس الخراط[۱۸۲۶].

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۱۶

و لذلك قال جالينوس: و ليس يكاد يوجد شراب قابض محمود الجوهر، و إن كان مقويا للمعدة و الأمعاء، إذا كان سبب ضعفهما الحرارة و ذلك لتقويته و ضعف حرارته. و أما ما سوى ذلك فهو مذموم جدا لأنه بقوة قبضه و غلظ جوهره و كثرة أرضيته صار غليظا بعيد الانهضام و مغلّظا لما يوافيه فى المعدة من الغذاء و مفججا له و معسرا لانهضامه و انحداره و النفوذ فى العروق و مانعا لإدرار البول و الإسهال جميعا. و من قبل ذلك صار الجوهر المتولّد عنه مذموما مصدّعا للرأس مقويا للسكر مبعدا لانحلال الخمار بسرعة، و بخاصة إذا كان لونه أسود[۱۸۲۷] و قوامه غليظا و مزاجه قليلا.

و أمّا ديسقوريدس فزعم فى الشراب القابض أنّه مدرّ للبول. و ما أعرف السبب الموجب فى ذلك، إلّا أن يكون قبضه ضعيفا لطيفا و لونه أبيض و قوامه رقيقا[۱۸۲۸] و مزاجه كثيرا[۱۸۲۹]، فيتهيأ فيه مع تقويته للمعدة أن يكون سريع الانهضام و النفوذ فى العروق. و إذا

كان كـذلك لم يكن ببعيـد من المعونـة على درور البول و التنبيه لشـهوة الطعام و توليـد الـدم المحمود و جلب النوم، و ذلك لتقويته للدماغ و قلّة إضـراره به. و لذلك قال جالينوس: إن الشراب القابض، و إن كان قوامه رقيقا و كان مزاجه كثيرا، كان إضراره بالصدر و الرأس، و من كـان محتاجا نفض بـدنه (بالبول)[۱۸۳۰] أقـلّ و انتفـاع الأمعـاء به أضـعف. و إذا كـان غليظـا و مزاجه قليلا، كان انتفاع الأمعاء به كثيرا و إضراره بالصدر و الرأس و من كان محتاجا إلى نفض بدنه بالبول، أشد. إلّا أنّه قاطع للعرق العارض من خور القوة و ضعفها الموجب للغشى.

و أمّا الشـراب التّفه الـذى لا طعم له، فإنّ نقصان قوته عن الشـراب القابض بحسب فضل قوته على الماء لأنه متوسط بين كيفيـة الماء و طبيعـة الشـراب القابض. و لذلك صار فعله مشاكلا لفعل الشـراب الأبيض المعتدل القبض الكثير المزاج. و من قبل ذلك، صار غذاؤه قليلا و لبثه فى المعـدة يسيرا و انحـداره عن المعـدة و نفوذه فى العروق و دروره للبول سـريعا و لـذعه للدماغ ضـعيفا و سـكره قليلا و انحلال خماره قليلا سهلا، إلّا أن جوهره مذموم لأنّ الدم المتولّد عنه رقيق مائى.

و أمّـا الشـراب الصـلب القوى الطعم فهو أسـخن الأشـربة و ألطفها فعلا و أقواها تأثيرا و أكثرها لـذعا للـدماغ و فرغا للـذهن، لأنه بقوة حرارته و خفة حركته يترقّى إلى الرأس بسرعة و يحدث فى أخلاط البدن غليانا و يرفعها، و يكون سببا[۱۸۳۱] أوكد من السبب الأول فى إضـراره بالـدماغ. و بحسب إضـراره بالـدماغ كـذلك يكون إضـراره بالـذهن، لأن القوة المتفكّرة المتميّزة مسـكنها هـذا العضو. و لذلك صار السكر من هذا النوع أسرع و أقوى، إلّا أنّ انحلال خماره أسهل و أقرب لأن خفة حركته و سرعة انتقاله منها لطول لبثه فى الدماغ لا سيّما إذا كان مزاجه كثيرا أو المقدار الذى يؤخذ منه مقدارا معتدلا على حسب السن

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۱۷

و المزاج و العـادة و الاحتمـال و مزاج الهـواء الحاضـر. و لـذلك صـار مـن الأفضـل أن يحـذره مـن كـان مزاجـه محرورا بـالطبع أو محرورا[۱۸۳۲] بالعرض إلّا بالمزاج الكثير الرقيق ليكسـر قوته و يزيل عنه أكثر حـدّته و صـلابته و يفيـده لـذاذة و سـهولة و خفـة على الطبـاع ليقلبه إليها و يجـد به شـهوة و التـذاذا، إلّا أنه إذا كان كـذلك كان أحمـد جوهرا و أفضل غـذاء، لأنه يلطّف الأخلاط و ينقّى القنوات و سائر المجارى و العروق من الأثفال و الأوساخ، و يصـفى الـدم و يصيّره قرمزيا فرفيريا. و أمّا المشايـخ و من قد قرب مزاجه من الكهولـة فلأنّ فى أبـدانهم من الرطوبـة ما يقاوم حـدّة هذا النوع من الشـراب، صار أنفع الأشـربة لهم و إن صـرّفوه قليلا، لأنه يفعل فيهم فعل الأدويـة فى الأدواء، من قبل أنّه يقوى حرارتهم و يفنى أكثر رطوبـة أبـدانهم الفضـلية، و لـذلك صار هذا الشـراب من أوفق الأشربة لمن قد اجتمعت[۱۸۳۳] فى عروقه أخلاط غليظة نيئة قليلة الحرارة.

و أمّـا مـا يلحق الشـراب من الاختلاف بحسب قوامه فيكون على أربعـة ضـروب: لأـن منه المـائى الرقيق، و منه الغليظ الأرضـى، و منه المتوسـط بين ذلـك، و منه الكـائن بين الواسـطة و بين كـل واحـد من الحاشـيتين و الطرفين. فمـا كان منه رقيقا مائيا، كان أكثر ذلك أبيض[۱۸۳۴] صافيا. و لـذلك صار ألطف طبعا و أخف فى العروق و أدرّ للبول و أقلّ نكاءة[۱۸۳۵] فى الرأس و فرغا للذهن، لأنه فى طبيعته قريب من طبيعـة الماء لقربه من المشاكلة له فى صـفائه و لونه و قوامه. و يدلّك طعمه لأنه إذا أضـفته إلى الماء وجدته كأنه قد قبل يسيرا من القبض و التقوية. و ما كان من الخمور كذلك، كانت قوته قريبة من قوة الماء. و لذلك صار أفضل لأصحاب الحمّيات لأنّه لا يسـخن إسـخانا بيّنا و لا يفرغ الذهن أصـلا و لا يؤثر فى الدماغ الضـعيف، أو العصب الذى هو كذلك، تأثيرا ظاهرا. و إذا كان ممزوجا كان ضرره للأبدان أكثر و قطعه للعطش أكثر.

و مـا كان من الشراب غليظا أرضـيا، كان أكثر ذلك أسود. و لـذلك صار فعله بضـدّ الشـراب الأبيض الرقيق و عكسه، لأنّه من أغلظ الأشـربة و أثقلها على المعدة و أعسـرها انهضاما و نفوذا فى العروق و أقلّها درورا[۱۸۳۶] للبول و أبعـدها من الترقّى إلى الرأس، ذلك لثقل حركته و غلظ بخاره المتولّد عنه. و لهذه الجهة صار لا يسكر بسرعة. فإذا أسكر، كان سكره ثقيلا و انحلاله بعيدا بطيئا. و لذلك قال جالينوس أن طبيعـة الشـراب الغليظ دالّـة على ثقل حركته و بعـد انفعاله و غلظ جوهره و كثرة غـذائه. و طبيعة الشـراب الرقيق دالّة

على خفّة حركته و سهولة انفعاله و لطافة جوهره و قلّة غذائه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۱۸

و أمّا الشـراب المعتدل القوام المتوسط بين الرقة و الغلظ توسّطا خفيفا، فإن مقداره من اللطافة و الغلظ، و خفة الحركة و ثقلها، و سرعة الانهضام و إبطائه، و كثرة الغـذاء و قلّته بحسب مقـداره من الرقـة و الغلظ. و لـذلك صار أصلـحها انهضاما و أعدلها انفعالا و أحسـنها جوهرا و أفضلها غذاء.

و مـا كان من الشـراب منحرفا عن التوسّط على الحقيقـة إلى إحـدى الحاشـيتين دون الأخرى، كان أجـدى من الحاشـية التى مال إليها بقسطه و حسب انحرافه.

*** و أمّا اختلاف الشـراب بحسب روائحه فيكون على أربعـة ضـروب: لأن منه ما يكون مرواحا ذكيا خمريا تفاحيا خفيف الحركة سريع الوصول إلى حاسـة الشم التى فى بطون الـدماغ. و منه مـا لا رائحـة له أصـلا لغلظه و ثقـل حركته. و منه ما رائحته متوسـطة بين اللطافة و الغلظ، و الخفة و الثقل، و السرعة و الإبطاء. و منه ما رائحته بشعة كريهة مفسدة للحاسة التى فى بطون الدماغ.

فما كان من الشـراب مرواحا ذكيا عطريا خفيف الحركة سريع الوصول إلى حاسة الشم التى فى بطون الدماغ، كان دليلا على لطافته و حسن جوهره و اعتـدال مزاجه و اتقـان فعل الطباع فى تمام نضـجه و كمال هضـمه و نفى البخارات الغليظـة عنه. و ما كان من الخمور كـذلك، كان أكثر إسـخانا و أكثر توليـدا للدم المعتدل المحمود الخالص النقى من الأوساخ و الأثفال. و لذلك صار مشـجعا للقلب، مقوّيا للذهن، مفرحا للنفس، مولّدا[۱۸۳۷] للسـرور و الطرب، مزيلا للهموم و الأحزان، لأنه بتصفيته لدم القلب و تنقيته له من الأوساخ و الأثفـال، ينقّى عن القلب البخـارات الغليظـة المظلمـة المكـدّرة لنور الحرارة الغريزيـة المفسـدة لضـيائها. و لـذلك صـار موافقا لكلّ الأسنان[۱۸۳۸] و المزاجات إذا اتخذ على ما ينبغى و كيف ينبغى و ما احتملته الطباع.

و للفاضل أبقراط فى هـذا النوع من الشـراب قول قال فيه: إنّ الشـراب إذا كان مرواحا ذكيا عطريا، كان ألطف جوهرا و أقلّ حركـة و أسـرع انهضاما و نفوذا فى العروق و أكثر غذاء، لأنه دليل على أن الطباع قد اتقنت صـنعته و أكملت هضمه و نفت عنه بخاره و غلظه، و جعلته لطيفا غوّاصا، خفيف الحركـة، سـريع النفوذ. و لذلك صار مدرّا للبول، سـريع الترقّى إلى الرأس. و بهذا صار سـكره أسـرع و انحلال خماره أقرب.

و ما كان من الخمور لا رائحة له أصلا، كان دليلا على غلظ بخاره و ثقل حركته و بعد انهضامه و فساد جوهره. و ما كان كذلك كان مـذموم الغـذاء، قليل المنفعة على سبيل الدواء، بل لا منفعة فيه أصـلا لأنّه غير منقّ للأوساخ و الأثفال، و لا مصفّ للدم. و ما كان هذه حاله، كان غير مشجّع للقلب و لا مقوّ للـذهن و لا مفرح للنفس و لا مولّـد للسـرور و الطرب، لأنه زائـد فى المواد الغليظـة و البخارات المظلمة

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۱۹

المكـدّرة لنور الحياة و الحرارة الغريزيـة المفسـدة لضـيائها المولّدة للهموم و الأحزان، غير أنّه لثقل حركته و بعد انفعاله، صار لا يترقّى إلى الرأس بسرعة، و لا يسكر من قرب. و إذا أسكر، كان انحلال خماره أعسر.

و أمّا ما كان من الشـراب رائحته متوسّـطة بين اللطافـة و الغلظ، و الخفة و الثقل، و السـرعة و الإبطاء، كان فى فعله و انفعاله أجدى من الحاشيتين بقسطه بقدر يقدّر توسّطه بينهما و انحرافه إلى إحدى الحاشيتين دون الأخرى.

و ما كان من الشراب له رائحة كريهة مفسدة للحاسة منافرة للطباع، كان مذموما[۱۸۳۹] جدا ردىء الكيموس، فاسد الجوهر، و بحسب رداءة الكيموسـيّة و فساد جوهره و منافرة الطباع له، كـذلك نكاءته للدماغ و إضـراره للحسّ و العصب و حجب الدماغ، لأنه يولّد دما مذموما فاسدا تعافه الطباع و تأباه، و لا سـيّما إذا كان مع ذلك قابضا ثقيل الحركة، لأن انهضامه يكون أعسر و انحداره أبعد. و لذلك قال جالينوس: و ينبغى أن نتجنّب من الشـراب ما كانت رائحته بشـعة كريهـة، لا سـيّما إذا كان قابضا، لأنه أبعد لانهضامه و أفسد للدم

المتولّد عنه.

فى ما يلحق الشراب من الاختلاف بحسب قوته و ضعفه

أمّا قوة الشراب فتنقسم قسمة أولية على ثلاثة[۱۸۴۰] ضروب: لأن منه القوى جدا، و منه الضعيف جدا، و منه المتوسط بين ذلك، و إن كان قد يقع بين الواسطة من ذلك و بين الحاشيتين وسائط أخر تدق العبارة عنها باللفظ. فما كان من الشراب قويا صلبا، كان إسخانه أكثر و ترقّيه إلى الرأس أسرع و فرغه للذهن أقوى و أشدّ، لأنه يملأ الرأس بخارات حارة لذّاعة. و لذلك سمّاه أبقراط الخمر الخميرى[۱۸۴۱]. و ما كان منه ضعيفا، كان فعله بخلاف فعل الأول و عكسه. و لذلك سمّاه أبقراط الخمر المائى. و لهذه الجهة صرنا إذا وجدنا الشيء إذا تقوّى به الشراب المائى فى شراب[۱۸۴۲] من الأشربة قويا، سمّينا ذلك الشراب خمريا. و إذا وجدناه فى شراب من الأشربة ضعيفا، سمّيناه مائيا لقربه من المشاكلة لقوة الماء فى طعمه و لونه و قوامه و ضعف إسخانه. و ما كان من الأشربة متوسطا بين الحاشيتين جميعا، كان أجدى من كل

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۲۰

واحدة منهما بقسطه على حسب توسّطه بينهما على الحقيقة و انحرافه إلى إحداهما دون الأخرى.

و إذ أتينا على ما أردنا إيضاحه من الأصول التى يختلف فيها الشراب، و هى بسائط مفردات، فقد بقى أن يستمرّ القول عليها و هى مركّبة و ممتزجة، إذ من الممتنع وجود شراب بلون من الألوان معرّى من الطعم و الرائحة و القوام، و لا وجوده بطعم من الطعوم و هو معرّى من الرائحة و اللون و القوام، و لا برائحة و قوام معرّى من اللون و الطعم.

و يصير ابتداء كلامنا بالشراب الأبيض و الأسود لأنهما الحاشيتان و الطرفان[۱۸۴۳]، و ما سوى ذلك من الألوان فمركّب منهما.

فى الشراب الابيض

أمّا الشراب الأبيض فالأخص منه ضعف الحرارة و تفاهة الطعم و قلة الاحتمال للمزاج، و قلّما يكون حلوا أو عفصا أو غليظا. فما كان رقيقا ضعيف الحرارة تفه الطعم، قليل الاحتمال للمزاج، كان أقلّ الأشربة حرارة و أسرعها انهضاما و انحدارا و جولانا فى البدن و نفاذا فى العروق و أقلّها لبثا فى الأعضاء. و لذلك صار أضعفها غذاء و أكثرها تمكينا للحرارة و العطش و أدرّهما للبول. و ما كان منه[۱۸۴۴] قابضا، كان قوامه، لا محالة، غليظا. و لذلك قال جالينوس: و ليس يكاد أن يوجد شراب أبيض قابض إلّا غليظا. و ما كان كذلك، كان أزيد لغذائه و أفسد لجوهره و أعسر لانهضامه و انحداره و أمنع من درور البول و أبعد من الترقّى إلى الرأس و أعون على حبس البطن، إلّا أنّ ذلك فيه قليل لقربه من لون الماء و خفته. و الأخصّ به تقوية المعدة و الدماغ و النفع من شرب المياه الرديئة الفاسدة السنخية[۱۸۴۵] الملحية و دفع الضرر الحادث من شرب الماء القوى البرودة و الثلوج، من قبل أنّ المياه الرديئة إذا شربت استحالت، على ما بيّنا، و أفسدت جوهر المعدة و أضعفت قوى المعدة و جلبت إليها من البدن كل فضول مرّيّة، كما تنجلب إلى معد المدمنين على الصوم إذا حميت معدهم و ضعفت قواها لعوزها الغذاء. فإذا صارت تلك الفضول إلى المعدة، ترقّت بخاراتها إلى الدماغ و ولّدت صداعا. فإذا مزجت بالشراب الأبيض القابض، ألطفها و أهضمها و كسر حدّتها بلطافته كما يكسر الماء العذب حدّة الشراب الصرف، ثم يقوى المعدة بقبضه و عفوصته و يعينها على دفع مع يؤذيها إلى أسفل. و أمّا الماء القوىّ البرودة، فإنه إذا شرب مفردا كان إضراره عظيما، لأنه كثيرا ما يضرّ بعصب المعدة و الصدر و يحدث ضيقا فى التنفّس و انفتاقا فى عروق الصدر، و كثيرا ما يحدث خدرا و كزازا و تشنّجا و فالجا. فإذا خالط الشراب، كسر قوة

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۲۱

برده و أفاده حرارة لطيفة، إلّا أن يكون بدن المستعمل له قوى الحرارة جدا، فيكون الماء البارد له اوفق من الشراب لمقاومة حرارة

مزاجه و لبرودهٔ الماء.

و لجالينوس في هذا قول قال فيه: و من كان مزاج بدنه حارا بالطبع أو من السنّ، فالماء البارد له أوفق من الشراب. فإن احتاج في حال من الأحوال إلى شرب الشراب، فليقصد منه ما كان أبيض[١٨۴۶] صافيا رقيقا معه شيء صالح من القبض. ففي هذا دليل واضح على فضيلهٔ الشراب على الماء إذا كان مصلحا لفساده و دافعا لأذيته و داثرا لغوائله و أدوائه. و ما كان من الشراب مع بياضه حلوا، كان في سرعهٔ انهضامه و انحداره متوسطا بين الشراب الأبيض الرقيق المائي و بين الشراب الأبيض القابض. و لذلك صار أكثر تغذيهٔ للبدن و أطلق للبطن، إلّا أنّه أضرّ بالمعدهٔ لتوليده الرياح و النفخ، و إن كان ذلك فيه قليلا لضعف حلاوته و رقّهٔ قوامه، لأنّ الحلاوهٔ لا تكاد تأتلف مع الشراب الأبيض الرقيق، و إن أمكن ذلك لم تكد تكون إلّا يسيرهٔ ضعيفهٔ.

في الشراب الاسود

أمّا الشراب الأسود فالأخصّ به غلظ القوام و ثقل الحركهٔ. و لذلك صار أعسر انهضاما و أبطأ انحدارا و أبعد من الترقّي إلى الرأس و أكثر غذاء لأنّه يملأ العروق دما غليظا بعيد الانحلال من الأعضاء.

و لجالينوس في ذلك قول قال فيه: و إني لأعرف قوما كانوا يتعاطون الصّراع دائما و يتغذّون بهذا النوع من الشراب و يقتصرون عليه يريدون به خصب أبدانهم فكانت أعضاؤهم تنال[١٨۴٧] منه من الغذاء ما يقرب من غذاء لحم الضأن. و لذلك صار من الأفضل للشبان أن يشربوه قبل الطعام. و أما المشايخ فهو غير موافق لهم لا- قبل الطعام و لا بعده، و لا في حال من الأحوال، لأنّه لضعف حرارتهم الغريزيهٔ، صار إذا أدمنوا عليه ولّد فيهم سددا و حجارهٔ في الكلي، إلّا أن يكون على ضروب، لأنّ أكثره يكون حلوا، و كثيرا ما يكون قابضا. و ربما كان قابضا حلوا معا. و ليس يكاد يكون صلبا بل لا يكون أصلا.

و لجالينوس في هذا فصل قال فيه: و ليس لما كان كل الشراب خالص الحلاوهٔ لا محالهٔ أسود، وجب أن يكون كل شراب أسود لا محالهٔ حلوا، لأنّا قد نجد من الشراب الأسود ما يكون حلوا. و منه ما يكون قابضا. و منه ما يكون حلوا قابضا معا. فما كان منه حلوا، كان أزيد لحرارته و أكثر لغذائه و أسرع لانحداره و أعون على إطلاق البطن و حبس البول و أخصّ بتوليد الرياح و النفخ و القراقر. و ما كان منه

الأغذيهٔ و الأدويهٔ، ص: ۶٢٢

عفصا، كان أضعف لحرارته و أقلّ لغذائه و أعسر لانحداره و انهضامه و أعون على حبسه للبطن و البول جميعا، لأنه لغلظه و عفوصته يلبث في أعلى البطن زمانا طويلا- فإذا طال لبثه هناك، استحال إلى الحموضهٔ بسرعهٔ و هيّج القيء و الصداع و أضرّ بالرأس و العصب، و ذلك لغلظ بخاره و ثقل حركته و بعده من الترقّي إلى الرأس. و لذلك صار سكره أبعد و انحلال خماره أبطأ.

و لجالينوس في الشراب الأسود قول قال فيه: و أمّا الشراب الذي يضرب إلى السواد، فليس له من الحرارهٔ و لا من الإضرار بالرأس و العصب ما للأصفر و الأشقر و لا- يتولّد عنه من الحمّى ما يتولّد عنهما. و ما كان من الشراب الأسود مركّبا من الطعمين، أعني من الحلاوهٔ و العفوصهٔ، كان أغلظ و أبعد انهضاما و أفسد جوهرا و أذمّ غذاء و أكثر توليدا للرياح و النفخ و حجارهٔ الكلي و سدد الكبد و الطحال و أشدّ تهييجا للقيء و الصداع و الإضرار بالرأس و العصب.

*** و أمّا الشراب الأحمر فهو في طعمه مائل إلى الحلاوهٔ و العفوصهٔ و الصلابهٔ، إلّا أنّ العذوبهٔ به أخصّ. و في قوامه مائل[١٨۴٨] إلى الرقهٔ و الغلظ و الاعتدال، و الاعتدال به أخصّ. و في رائحته مائل[١٨۴٩] للثقل و الخفّهٔ و التوسط بين ذلك، و التوسّط الذي له من ذلك لتوسّطه بين لطافهٔ الأشقر و غلظ الأسود. و لذلك صار أعدل الأشربهٔ غذاء و أسرعها انقلابا إلى الدم إذا كان عذبا معتدل القوام مائلا- إلى الغلظ قليلا، لأنّ ما كان من الشراب كذلك لم يحتج إلى الطبخ إلّا اليسير حتى يكمل هضمه و ينقلب إلى الدم بسرعهٔ، ذلك لقربه من المشاكلهٔ له في لونه و قوامه و عذوبته.

و بعد هذا الشراب فی سرعهٔ الانقلاب إلی الدم، الشراب الأسود الحلو، إلّا أنّ الدم المتولّد عنه أفسد کثیرا لغلظه و کدره و انحرافه إلی المرّهٔ السوداء. و بعدهما فی سرعهٔ الانقلاب إلی الدم، الشراب الأحمر الرقیق، لأنّ رقّهٔ قوامه تحتاج إلی مدّهٔ أطول فی طبخه لیغلظ و یصیر دما، إلّا أنّ الدم المتولّد عنه أرق و ألطف و أحمد کثیرا. و لذلک قال جالینوس: و أمّا الشراب النیّر الصافی الناصع الحمرهٔ فإنّه لمّا کان فی منظره متوسطا بین الأبیض اللطیف المورّد و بین الصافی الغلیظ الحلو، وجب أن یکون فی جوهره و فعله و انفعاله متوسطا بین جوهرهما و فعلیهما و انفعالهما. و لذلک صار لا یغلّظ الأخلاط کما یغلّظها الشراب الأسود، و لا یرقّقها و یسیلها و یحدرها بالبول کما یفعل الشراب الأبیض اللطیف. و لمّا کان أکثر هذا النوع من الشراب لا یکون إلّا ذکیا خمریا عطریا، وجب أن یکون بخاره خفیفا لطیفا سریع الترقّی إلی الرأس. و لذلک وجب أن یحذره من کان دماغه علیلا لسرعهٔ إضراره به و أذیته له.

و أمّا الشراب الأحمر الحلو، فإنّ أصحاب علل الصدر و الرئهٔ المزمنهٔ ینتفعون به کثیرا، لا سیّما من احتاج منهم إلی أن ینقّی صدره و رئته بالنفث و بخاصهٔ إذا کان فی البصاق من الیبس و اللزوجهٔ ما

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۶۲۳

یجاوز الحدّ المعتدل، لأنّ ما کان من البصاق کذلک، کان محتاجا فی تسهیل خروجه بالنفث إلی ما یسخّن و یرطّب و یلیّن تلیینا معتدلا، ثم إلی ما یلطّف و یحلل و یجلو و ینقّی و إلّا لم یؤمن علی البصاق أن یمانع القوّهٔ الدافعهٔ بیبسه و لزوجته و لا ینقاد إلی فعلها بسرعهٔ و یهیّج سعالا عنیفا شدیدا و یفتق عروق الصدر و یشقّها. و لذلک صار الشراب الأحمر الحلو إذا خلط ببعض الأدویهٔ المنقیهٔ المطلقهٔ، کان نافعا من هذه العلل.

و أمّا الشراب المورّد من العنب الأحمر، و الخوصی من العنب الأصفر، فمتوسط[۱۸۵۰] بین الشراب الأشقر و الأصفر، و بین الشراب الأبیض الرقیق. و لذلک صار، بإضافته إلی الشراب الأبیض الرقیق، أکثر غذاء و أسرع انقلابا إلی الدم، و إن کان المورد أخصّ بالانقلاب إلی الدم من الخوصیّ لما فیه من بقایا الخمرهٔ. و لمّا کان هذان النوعان من الشراب لا یکونان نیّرین أحمرین عطریّین، صارا سریعی الترقّی إلی الرأس، لأنهما[۱۸۵۱] غیر مضرّین بحجب الدماغ للطافتهما و سرعهٔ انحلالهما و قربهما من لطافهٔ الشراب الأبیض الرقیق. و لذلک صار سکرهما سریعا و انحلال خمارهما قریبا.

و أمّا الشرابان[۱۸۵۲] الأصفر و الأشقر فلمّا کان الأغلب علی مزاجهما، إذا کانا حدیثین، الحرارهٔ فی الدرجهٔ الثانیهٔ، و إذا کانا عتیقین کان الأغلب علیهما الحرارهٔ فی الدرجهٔ الثالثهٔ، و علی طعمهما الصلابهٔ و الشدّهٔ، و علی قوامهما اللطافهٔ و خفهٔ الحرکهٔ، و علی رائحتهما الذکاء و العطریهٔ و الخمریهٔ، صارا إذا ما شرب[۱۸۵۳] أحدهما، یترقّی إلی الرأس بسرعهٔ و یملأ الدماغ بخارات حارهٔ لذّاعهٔ، و یسکن من قرب و یضرّ بحجب الدماغ و سائر العصب. و لذلک صارا إذا تناول أحدهما من کان مزاجه ممرورا إمّا بالطبع و البنیهٔ، و إمّا لحال عرضت له، و من کان کثیر الهمّ و التعب أو یقلّل من غذائه، لم تکن مضرّته له بالیسیرهٔ، لأنه یسخن من کانت هذه حاله و یحدث به حمّی و یهیّج به صداعا لإضراره بالدماغ و سائر العصب، و بخاصهٔ إذا کان الزمان صیفا و الهواء حارا و البلدهٔ أیضا کذلک. و إن کان لیس إنما یفعل هذا الفعل (ب) من کانت هذه حاله من الممرورین و المغمومین و الکثیری[۱۸۵۴] التعب و القلیلی[۱۸۵۵] الغذاء، لأنه یولد فیهم دما ردیئا مذموما، لکن لأنه یسخنهم و یجفّفهم تجفیفا قویا و هم إلی التبرید و الترطیب أحوج، و إن کان ربما نفع هذان النوعان من الشراب الدماغ و سکّنا الصداع العارض من انصباب الأخلاط الغلیظهٔ إلی المعدهٔ، لأنّهما یلطفان[۱۸۵۶] تلک الأخلاط و یقطعانها[۱۸۵۷] و یحدرانها[۱۸۵۸] بسرعهٔ. و لذلک صار متی تناول أحدهما من

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۶۲۴

کان مزاجه باردا رطبا إمّا من البنیهٔ، و إمّا لحال عرضت له، أو من کان من أهل الدّعهٔ و السکون أو من قد اجتمع فی بدنه أخلاط کثیرهٔ غلیظهٔ نیئهٔ، و بخاصهٔ فی زمان الشتاء و الهواء البارد و البلد الکذلک، کانت منفعته له بینهٔ ظاهرهٔ من قرب لأنه یلطّف الأثفال و یقطع الرطوبات و ینقّی العروق و القنوات من ...[۱۸۵۹] و یستفرغها بالبول و العرق. و لذلک وجب ألّا یمتنع منها من کان محتاجا إلی

التدبیر الملطّف. و لجالینوس فی الأشربة فصل قال فیه: من أوفق الأشربة لمن کان فی عروقه أخلاط غلیظة حارة الشراب الأبیض اللطیف أو الشراب الأبیض الخمری، و بعدهما الشراب المورّد و الشراب الخوصی المعتدل الزمان. فإن کانت الأخلاط مع غلظها باردة فأوفق الأشربة لصاحبها الشراب الأصفر الحاد العتیق. قال إسحاق:

و الأشقر الکذلک. و إن کانت الأخلاط، مع غلظها، لا حارة و لا باردة فأوفق الأشربة لصاحبها ما لم یکن فیه واحدة من هاتین الخلّتین، أعنی ما لم یکن أبیض[۱۸۶۰] رقیقا و لا أصفر[۱۸۶۱] عتیقا بل متوسطا[۱۸۶۲] بین ذلک مثل الشراب الأصفر المعتدل و الأشقر الذی هو کذلک و الشراب المورد العتیق الخوصی الکذلک. و من فضیلة الشراب و منافعه: أنه إذا أخذت منه باقتصاد و توسط و اعتدال، زاد فی الدم المحمود لمشاکلته له فی طبیعته و لونه و قوامه، و طیّب طعم المأکل و المشرب، و نبّه الشهوة للغذاء و الباه جمیعا بتقویته الروح الحیوانی و الروح النفسانی و القوی الطبیعیة، لأنه یقوّی المعدة علی جذب الغذاء و إمساکه و هضمه و دبغه، بعطریته، و تنقیته الرطوبات الفاسدة المذمومة بحدّته و لطافته، و یسوّی تألیف البدن و تقویته، و ینسّی الأحزان و الهموم و یدفع الکریه المذموم من أعراض الدنیا و یجلب الجیّد المألوف من محبوبها، و یجعل الجلف[۱۸۶۳] الجافی للوفاء عطوفا، و القاسی الغلیظ لیّنا شفیقا و یظهر من محاسن النفس أشرفها و أفضلها مثل الکرم و الجود و السماحة و السخاء و التصافی و المحابّة و یعین الهمّة و الشجاعة و الحلم و البلاغة، و یجعل الفدم[۱۸۶۴] الصّموت محجاجا[۱۸۶۵]، و البلید الثقیل جریئا خفیفا. و یدل علی ذلک و یشهد به قول قاله روفس، حکاه عن الیونانیین و الفرس، زعم فیه أنّ الفرس کانوا یستعملون الشراب دائما فی وقت المشاورة و المفاوضة فی الرأی و التدبیر، فیجدونه مذکیا لعقولهم و مقوّیا لأذهانهم و مسنّحا[۱۸۶۶] لهم المحمود من الرأی و الصواب من التدبیر.

فأمّا الیونانیون[۱۸۶۷] فزعم أنهم کانوا یستعملونه عند إنشادهم الأشعار و استعمالهم الملاهی و ضربهم بالعیدان فیجدونه یحدّ أذهانهم و یذکّی عقولهم و یخرج ما فی قلوبهم و رؤیتهم من القوة إلی الفعل.

و لذلک صار من الأفضل أن یحذر منه من[۱۸۶۸] تغلّب علی العقل و مسکنه و یسلبه لبّه و یخرج إلی السکر،

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۲۵

لأنّ السکر منه یوجب أن یطفئ نور النفس الإنسیة، و غلبة النفس البهیمیة، و إظهار القبیح و الفواحش و عدم العقل و الحبوة[۱۸۶۹] و المروءة جملة. و من أجل ذلک صار السکر محرّما علی کلّ ملّة، و مذموما عند کلّ أمّة، لأنه یمحو محاسر الوجه و یطفیء نور العقل و یفسد الفکر و الرؤیة، و یزیل الذهن و یبطل الحسّ و یصیّر الممیز الفاحص ثبالا[۱۸۷۰] لا حس (له) و لا حرکة، و کسفینة بغیر ملّاح و لا مدبّر، و جیش بلا قائد و لا سائق، و لا إمام له و لا مهدیّ. و أمّا أهل اللوم و الطیش فإنه یخرجهم إلی المرار (و) کثرة الکلام و المهارشة و التنقل فی؟؟؟ لجلساء، ثم یفتح قردیة و طاووسیة و سبعیّة، ثم یغریهم بذکر المفاخر و التغالب و التراوس[۱۸۷۱] و فتل الشارب و عضّة الشفة و بحرق الثیاب.

و من قبل ذلک وجب علی کل ذی عقل، و بخاصة من کان ملکا یحتاج إلی تدبیر مملکته و حاکما یحکم بین قومه بالعدل و الإنصاف، ألّا یتناول منه إلّا مقدار الاحتمال و الطاقة و العادة المحمودة، لأنه إن جاوز ذلک أخذ منه ما یغمّ قلبه و یکشف نور عقله و یحجب حسّه المنبعث من دماغه، و یمنعه عن الانتشار فی جملة بدنه کما یحجب السحاب نور الشمس عن الانتشار فی العالم، و یستر نور الحواس، و أظلمت و استرقّت الأعضاء، و لم یملک الإنسان من عقله و لسانه شیئا، و أثیرت منه الألفاظ المذمومة القبیحة. و لم یکن ذلک راجعا علی الشراب بل علی الذی تجاوز فیه قدر احتماله، و ما أنهته طاعة و زخرف به عادته المحمودة، لأنّ الشراب لیس إنما یفعل ذلک لذاته و جوهریته، و إنما یکثر به و یتجاوز به مقدار احتمال المستعمل. و لیس کلّ ما أضرّ کثیره، کان قلیله مذموما، لأنّه لو وجب ذلک لکان القصد المعتدل من الغذاء و الماء ردیئا مذموما لما ینال الأبدان من الضّرر و التلف عند الإکثار منهما، و لکان اللطیف من الهواء غیر محمود، لأنّه إذا تکاثر علی المسام و تکاثف، خنق الحرارة الغریزیة و أطفأ نورها.

و قد نجد الفرح أیضا إذا أفرط و بخاصة إذا جاء دفعة، أمات فجأة.

و من منافع الشراب على سبيل الدواء، مع ما قدّمنا فيه من تفتيح سدد الكبد و الطحال، و تنقيته مجاريهما و لسائر عروق البدن من الأوساخ و الأخلاط الغليظة و الأثفال الرديئة، و تحليله للبخارات المظلمة المهيّجة للهموم و الأحزان، و تشجيعه للقلب و توليده للسرور و الطرب و طيب النفس، و قدحه للعقل، أنّ شربه نافع من العلّة المعروفة بالجوع الكلبيّ و الشهوة الكلبية. و ذلك لجهتين: إحداهما: بإسخانه المعدة و تنقيته للفضل المتعفّن المولّد للجوع الكلبى. و الثانية: أنه يملأ العروق و يغنيها عن طلب شيء تمتلىء به.

و للأشربة قوى مختلفة، فأفضلها و أشرفها و ألطفها و أسرعها انقلابا، ماء الكرم الساذج البسيط و بخاصة ما قد أتى عليه ثلاثة أحوال و كان متوسطا بين الصفرة و الحمرة، و رائحته ذكية عطرية، و طعمه

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۲۶

لذيذ عذب، و مطعمه سهل بيسير عفوصة. و بعده فى ذلك المطبوخ من غير الكرم، لأنّه فى أحواله يقرب من ماء الكرم الساذج، و يختلف كاختلافه فى اللون و الرائحة و الطعم، إلّا أنّه أسخن و أيبس و أغلظ لاكتسابه الحرارة و الجفاف و غلظ الرطوبة من النار و الطبخ. و لذلك صار أغلظ و أكثر غذاء و أبعد انهضاما و أبطأ نفوذا فى العروق و أشدّ سكرا و أطول خمارا و أضرّ بالدماغ و العصب، و بخاصة إذا كان فيه شىء من عسل. و الشراب المتخذ من الجنسين مثل شراب أهل حمص فردىء للعصب و الدماغ و المثانة، إلّا لأهل حمص و ما شاكلها لرطوبتها بالطبع. و ما كان من الشراب شبيها بالعقيدة المعروفة بالميبختج، فغليظ بطىء الانهضام، كثير التوليد للرياح و النفخ و القراقر لحلاوته و بعد انهضامه، إلّا أنّه إذا انهضم غذّى غذاء كثيرا، و نفع من علل الصدر و الرّئة و منه القرح العارض فى الكلى و المثانة لجلائه و تنقيته للحلاوة التى فيه.

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۲۷

القول فى ما يزيد فى الشراب و يقل من السكر

ينبغى لمن أحبّ الإكثار من الشراب أن يقلّ غذاءه و لا يملئ عروقه طعاما فتضيق عن احتمال الكثير من الشراب. فإن كان ممّن لا يقنعه القليل من الطعام فالأجود له ألّا يصيّر طعامه فى مرة واحدة، لأنّ ذلك ممّا يضطرّه إلى الإكثار من الطعام، لكن يصير طعامه فى مرتين و يقتصر فى المرة الأولى على القليل المعتدل، و يصير تمام طعامه عشاء و لا يكثر من الشراب بعد عشائه، لأنّ الطعام بين شرابين غير محمود. و لذلك وجب ألّا يستعمل مثل ذلك إلّا من كان اتقى بقوة معدته و دماغه و صحة كبده و سائر أعضائه، لأن استعمال ذلك مع ضعف بعض الأعضاء، و بخاصة المعدة و الكبد لا يؤمن معه حدوث الاستسقاء، و إن كان ذلك مع ضعف المعدة فقط، تولّد عنه الاستسقاء الطبلى و إن كان مع ضعف الكبد فقط تولّد منه الاستسقاء الزّقى، و إن كان الضعف شاملا لكل الأعضاء أو لأكثرها تولّد عن ذلك الاستسقاء اللحمى الشامل للبدن كله. و لذلك صار هذا النوع أخبثها و أقلها[۱۸۷۲] لأنه دليل على أن الضعف قد شمل جملة أعضاء البدن أو أكثرها. و الأجود لمن كان صفراويا من أصحاب النبيذ أن يصيّر طعامه الدرّاج و الفراريج المتخذة خردناج المنقعة فى ماء الحصرم و ماء حمّاض الأترجّ و المصوص المتخذة بهذه المياه أو الحصرميات المتخذة بقضبان الرّجلة و ماء الحصرم و حمّاض الأترجّ. فإن كان فى الطبيعة امتناع[۱۸۷۳]، فليتخذ الدرّاج و الفراريج زيرباج أو بماء التمر الهندى و ماء الإجاص. فإن اضطرّوا إلى شىء من النقل، فليستعملوا الرمّان المزّ و حمّاض الأترج و مصّ السفرجل و الزعرور و التفاح المزّ و ما شاكل ذلك. و الأجود لمن كان بلغمانيا أنّ يصير طعامه الشواء و الطباهجات و القلايا و الكرنب المطبوخ باللحم الحولىّ المجزّع المعرّى من الشحم و الكرنب المسلوق المتّخذ بالمرّىّ و الزيت الإنفاق، لأن الكرنب و إن كان غذاؤه مذموما سوداويا فمن خاصيته أن يغلظ بخار النبيذ و يثقله و يمنعه من الترقّى إلى

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۲۸

الرأس بسرعة و يزيد فى احتمال الشرب. و لذلك صار كله محلّلا للخمار لأنه يقطع من بقايا النبيذ الحاصل فى المعدة من الترقى إلى

الرأس. و الأفضل لمن كان هذا مزاجه ألّا يقرب التقل. فإن اضطرّ إليه فليستعمل منه الأشياء المجفّفة الناشفة للرطوبات مثل اللوز المرّ و الحمص المقلوّ و ما شاكل ذلک.

فأمّا اللوز الحلو و الجوز و جوز السرو و البطم الأهلیّ و البطم البریّ المعروف بالكبر فمذموم جدا أخذها، لأنها مصدّعة مؤذية لثقلها فی المعدة بدهنيتها و لزوجتها. و أما القثاء و الخيار و الباقلی الطریّ و الخسّ فأردأ ما يستعمل على النبيذ، لأن القثاء و الخيار يغلظان النبيذ و يفجّجانه و يمنعان[۱۸۷۴] من هضمه لقوة بردهما و غلظ جرمهما و بعد انهضامهما. و يدل على ذلک ظهور طعمهما و رائحتهما فی الجشاء، و بعد انحلالهما. و أمّا الباقلی الطریّ فإنه لكثرة رياحه و النفخ و اختصاصه بتوليد الأحلام الرديئة يمنع النبيذ من الهبوط إلى موضع الطبخ من المعدة. و يمنع من هضمه و ترقيته إلى الرأس و يضرّ بالدماغ. و أمّا الخسّ فإنه يخدّر الحس و يضعف فعل الحرارة الغريزية و يفسد الهضم لما فيه من الأفيونية. و قد ظن قوم بالبصل أنه مانع من سرعة السكر و زائد فی شرب النبيذ لدروره البول و لم يفكروا فی تبخيره الرأس و توليده للصداع و الأحلام الرديئة بالطبع. إلّا أنّه إذا جعل معه اليسير فی الطبخ على سبيل الأبازير، ربما فعل ذلک لدروره البول. و أمّا الرياحين فأفضل ما يستعمل منها للشباب و المحروری[۱۸۷۵] المزاج ما كان مقويا للدماغ مسكّنا لحدته و حرافته مثل الورد و البنفسج و النسرين و الخلاف[۱۸۷۶] و الآس الطریّ و الشّاهسفرم[۱۸۷۷] المطرّی بالماء العذب فی كل وقت، و من العطر الصندل و الورد المنقّی من أقماعه و برده بالماء ورد كل وقت، و يتوقّون الكافور لأن يبسه يسدّ المسام و يمنع من تحليل البخار. و أما السيسنبر و النرجس و الياسمين و ما شاكل ذلک فمذمومة على النبيذ غير صالحة لأنها تقوی البخار و تحمّی البدن و الرأس و فی ذلک الوقت من أحوج الأشياء إلى ما يبرّد و يسكّن الحرارة و يقمع حدة البخار. و لذلک صار العطر مذموما[۱۸۷۸] على النبيذ إلّا الصّندل و الورد فقط، لأن كل العطر خلا هذين النوعين مقوّ للبخار مولّد للصداع و بخاصة فيمن كان مزاجه صفراويا. فأمّا من كان مزاجه بلغمانيا فاستعمال هذه الأشياء و ما شاكلها لمثل مزاجه غير مذموم و لا مكروه. و من كان محرورا أو صفراويا، فيجب أن يكون شربه للنبيذ، على أنهار عذبة صافية نقية و عيون جارية أو دواليب تستقی ماء عذبا صافيا نقيا فی بساتين ناضرة مفروشة بالرياحين الذكية العطرية و سماع مطرب يذكی العقول و يقوّيها و يطيّب النفس و يبسطها و يلهيها عن الفكر فی غيره، مع وجوه مقبولة قد أتقنت الطبيعة صنعتها و أكملت حسنها و جمالها و أظهرت النفس فيها نورها و بهاءها و ملاحتها مع أخلاق رطبة و قلوب صافية نقيّة سليمة من الخبّ[۱۸۷۹] و الدّغل.

الأغذية و الأدوية، ص: ۶۲۹

و لما كان من الناس من يستعمل هذا المثل و يقول: عالج الخمار بالخمر و يتبع سكر الأول بسكر الأخير، وجب أن يحذر من ذلک و يعرف ما فيه من العاقبة المذمومة القريبة من الخطر، من قبل أنّ هذا الفعل و إن كان الكثير من الناس قد يستعملونه و يسكنون إليه و يحمدون أثره لصحة أبدانهم و سلامة أدمغتهم، فإنّ ذلک لا يزيل الخطأ و الخطر من فعلهم، لأنّ النبيذ إذا شرب بعقب سكر متقدّم و خمار حاضر و دماغ مملوء بخارات لم يؤمن بدءا إضراره بحجب الدماغ ثم بالقلب و سائر الأعضاء إلّا أن يثق المستعمل لذلک بقلّة فضول بدنه و صحة أعضائها و قوتها، فيستعمل منه اليسير على سبيل الدواء و التحلل بلطيف حرارته غلظ ذلک البخار المولّد للخمار و يلطفه و يعين على تحليله ثم ليمنع منه غاية الامتناع، و إلّا لم يؤمن عليه أن يصادف فی الدماغ و سائر العصب فضل رطوبة فيولد العلة المعروفة بالسكتة، و العلة المعروفة بالفالج، أو يوافی فی العصب ضعفا و جفافا فيولد كزازا و تشنجا، أو يصادف فی البدن فضل دم قليل مع ضعف فی آلات الحلق و الصدر و الحجاب، فيحدث ذبحا و اختناقا أو يوافی فی القلب أدنى ضعف فيضعف عن حمله فيحدث عن ذلک خفقانا و غشيا شديدا و خطرا عظيما. فمن عرض له وجع فی فؤاده من شرب النبيذ، فالأفضل أن يتهوّع[۱۸۸۰] و يشرب بعد ذلک لعاب البزرقطونا المستخرج بالماء ورد أو بماء القثاء. و من كظّه[۱۸۸۱] النبيذ فليتقيأ و يشرب شراب الأفسنتين و ماء باردا أو ينقع الأفسنتين بشراب الورد أو أفسنتينا مدقوقا مدوفا بشراب ورد و ماء بارد، لأنّ من خاصة الأفسنتين (أن) يحلل خمار المرطوبين. و لذلک صار متى شرب قبل النبيذ أو فی يوم الخمار، نفع منفعة بيّنة. و أقطع الأشياء للخمار ممّن كان محرورا شرب ماء

الرمانین و لعاب البزرقطونا و حمّاض الأترجّ و ماء الحصرم، و شمّ دهن الورد و البنفسج و النّیلوفر، و یحمل هذه الأدهان علی الجبین و الأصداغ مضروبهٔ بخل خمر بعقب غوّاص[۱۸۸۲] لطیف عطر الرائحهٔ، و الصّندل و ماء البقلهٔ الحمقاء مع الخل. و بعض هذه الأدهان یفعل مثل ذلک أیضا و استجلاب النوم محمود لمثل ذلک. و أمّا من کان مرطوبا، فالأفضل لقطع خماره شرب الأفسنتین و دخول الحمّام و التعرّق فیها و استجلاب النوم ما أمکن، و الامتناع من کل مأکول و مشروب إلی أن ینحل الخمار جملهٔ و تتنفط الطباع، و یهشّ للغذاء بشهوهٔ صادقهٔ و نشاط قویّ. و اللّه الهادی للمصالح بکرمه وسعهٔ جوده.

نجزت المقالهٔ الرابعهٔ، و بتمامها تمّ الکتاب و الحمد للّه الملک الوهّاب.

الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ص: ۶۳۰

فهارس الکتاب

۱- دلیل ألفبائی بموضوعات کتاب الأغذیهٔ و الأدویهٔ

- أ -

- ت-

- ث -

- ج -

- ح -

- خ -

- د -

- ر -

- ز -

- س -

– ش–

– ص –

– ض –

– ط –

– ع –

– غ –

– ف –

- ق-

- ک-

- ل -

- م -

۲- فهرس الموضوعات

اشارة

فهرس الجزء الأول

فهرس الجزء الثانی

الأغذية و الأدوية ؛ ص۶۳۹

فهرس الجزء الثالث

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۴۱

الأغذیة و الأدویة، ص: ۶۴۲

فهرس الجزء الرابع

---

[۱] (۱) اخر أمراء دولة الأغالبة بتونس. كان واليا لأبيه على صقلية. و إذ عزله أبوه و سجنه لميله إلى اللهو و عكوفه على الملذات، بث إليه من قتله و تولى أفريقية(۲۹۰- ۲۹۴ ه). و عاد إلى لهوه مهملا شؤون الملك. [۲] (۲) ذكرها ابن أبى أصيبعة فى« طبقاته» نقلا عن كتاب ابن الجزار« أخبار الدولة»(ص ۴۸۰). [۳] (۱) هو الحسين بن أحمد، يلقب بالعلم، مهّد لدولة العبيديين و نشر دعوتهم فى المغرب. ثار على زيادة اللّه بن الأغلب و أجبره على الفرار من افريقية سنة ۲۹۴ ه.(الأعلام: ۲/ ۲۳۰). [۴] (۲) هو عبيد اللّه بن محمد المهدى، أبو محمد، مؤسس دولة العلويين فى المغرب. طرد الأغالبة و أسّس مدينة« المهديّة» و مات بها بعد أن حكم أربعا و عشرين سنة. توفى سنة ۳۲۲ ه.(الأعلام: ۴/ ۱۹۷). [۵] (۱) قضت الضرورة بحذف ما جاء فى الأصل حول ما يتعلق بما حرمه الدين الإسلامى الحنيف، عملا بقوله تعالى: ۱\-i ... إِنَّما حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَ الدَّمَ وَ لَحْمَ الْخِنْزِيرِ\E البقرة- ۱۷۳. ۲\-i يَسْئَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَ الْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِما إِثْمٌ كَبِيرٌ\ ...E البقرة- ۲۱۹. ۳\-i إِنَّمَا الْخَمْرُ وَ الْمَيْسِرُ وَ الْأَنْصابُ وَ الْأَزْلامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ\E المائدة- ۹۰. [۶] (۱) السخافة: التحلل: الضعف فى كل شيء. و مقابلها فى هامش الأصل:« و التحلّل». [۷] (۲) فى الأصل: المرتين. و المرّة. مزاج من أمزجة البدن، هو الصفراء أو السوداء. [۸] (۱)« ما يعطاه»: مستدركة فى الهامش. [۹] (۱) الليانة: ضد الخشونة. [۱۰] (۲) الأسنان: جمع السنّ و هو مقدار العمر. [۱۱] (۱) فى الأصل: بالغ. [۱۲] (۲) استمرأ الطعام: وجده مريئا أى هنيئا و سائغا لا يعقبه ضرر. [۱۳] (۳) فى الأصل: مشاكل. [۱۴] (۴) جالينوس(۱۳۱- ۲۰۱): طبيب يونانى. صاحب الاكتشافات الهامة فى التشريح. تأثر به أئمة أطباء العرب. [۱۵] (۵) القتّ: الفصفصة الرطبة من غلف الدواب، أو اليابسة منها. واحدة قتّة. [۱۶] (۱) الخربق: نبت كالسم يغشّى و لا يقتل. هو سمّ للكلاب. و أما للناس فمنه ما يقيّء و منه ما يسهل المعدة. [۱۷] (۲) طائر أبيض يعرف بالسّمانى. [۱۸] (۳) عشبة سامة لها أزهار بيضاء و رائحة مخمّة. [۱۹] (۴) واحدة الزّرزور: عصفور كالقبّر أملس الرأس. [۲۰] (۵) فى الأصل: برداءة. [۲۱]

(۱) فی الأصل: الأخری. [۲۲] (۲) فی کتب اللغة: أمزجة جمع مزاج. و کذا هی کلما وردت فیما بعد. [۲۳] (۳) فی الأصل: یفعلا. [۲۴] (۱) فی الأصل: فمختلف. [۲۵] (۲) کلمة« الناس» هنا جعلت السیاق یضطرب. و یستعید استقامته هکذا:« التی تتحدر إلی المعاء فیکون ما ینصبّ إلیه ...»، و یبدو أن نظر الناسخ وقع سهوا علی کلمة« الناس» الأولی بدل« ما» فی السطر الذی هو بصدده. [۲۶] (۱) أی یحترق. [۲۷] (۲) الواو ساقطة فی الأصل. و کل ما سیرد بین قوسین منکسرین هو کذلک، فلا نشیر إلیه. [۲۸] (۳) فی الأصل: و استقرّت. [۲۹] (۱) فی الأصل: سوداویا. [۳۰] (۲) فی الأصل: لمرارة. [۳۱] (۱) فی الأصل: أربع. [۳۲] (۲)« أکثر»: مستدرکة خارج السطر. [۳۳] (۳) فی هامش الأصل: لأنّ تولّدهما عن حرارة عرضیة قویة، و افت المرار المنصب إلی المعدة دائما فشیّطته و أحرقته و أذهبت بإشرافه و حسنه. و لذلک صار أخبث و أخطر کثیرا. [۳۴] (۴) وجأ فلانا بالسکین أو بیده: ضربه فی أیّ موضع کان. [۳۵] (۵) فی الأصل: و الثانیة. [۳۶] (۱) تعرضت هذه الکلمة لطمس نصفی. و ما أثبتناه ینسجم مع السیاق، و مع الحرفین الأول و الأخیر السالمین منها. [۳۷] (۲) فی الأصل: کامی. و لعلها کما أثبتنا. [۳۸] (۳) فی الأصل:« أمکن فی الطعام ...» و ظاهر أن حرف الجر مقحم هنا سهوا. [۳۹] (۴) هذه الکلمة غیر موجودة فی النص. و صادف أنها بدایة صفحة. فأثبتناها من ذیل الصفحة التی قبلها. [۴۰] (۵) فی الأصل: قوتین متضادتین. [۴۱] (۱) تعرضت هذه الکلمة لطمس نصفی. و ما أثبتناه ینسجم مع السیاق، و مع الحرفین الأول و الأخیر السالمین منها. [۴۲] (۶) الحریف: الذی طعمه الحرافة. و الحرافة: الطعم الذی یحرق اللسان و یلذعه کالبصل. [۴۳] (۱) یقال: لزّز اللّه فلانا جعل خلقه ملزّزا أی مجتمعا شدیدا. [۴۴] (۲) طرّق الشی: أی جعل له طریقا. [۴۵] (۳) خمل المعدة: زغبها. [۴۶] (۱) فی الأصل: یوم. [۴۷] (۲) فی الأصل: کالغد. [۴۸] (۳) السّقمونیا: نبات یستخرج من تجاویفه رطوبة دبقة. [۴۹] (۴) فی الأصل: خمسة. [۵۰] (۵) إنماع انمیاعا الشیء: ذاب و تسیّل، فهو مائع. [۵۱] (۱) القولنج و القولنج و القونلج: مرض معوی یسبب الألم و حبس الثفل و الریح. و قیل أنه القرحة. [۵۲] (۱) فی الأصل: و مذموم. [۵۳] (۲) یقال: إنجرد الثوب: أی انسحق و بلی. [۵۴] (۳) سحج الشیء: قشره. [۵۵] (۱) الکیموس فی عبارة الأطباء: هو الطعام إذا انهضم فی المعدة قبل أن ینصرف عنها و یصیر دما. و یسمّونه أیضا: الکیلوس.(اللسان مادة کمس). [۵۶] (۱) فی الأصل: الکیفیتین المنفعلتین. [۵۷] (۲) التوتیاء: حیوان بحری، بعض أنواعه یؤکل. و الشادنة: حجر الدم کالیاسمین و الإسفیداج: کربونات الرصاص.(معرّب). [۵۸] (۱) بزرقطونا و قطوناء: حبة یستشفی بها. [۵۹] (۲) عبارة« النبات لقربه من»: مستدرکة فی الهامش مع الإشارة إلی مکان تفویتها من النص. [۶۰] (۱) الشاه بلّوط: شجرة الکستنة(فارسیة). [۶۱] (۱) الفوفل و الفوفل: ثمرة نبات فی الهند یشبه جوزة الطیب. یستعمل لتطییب النکهة. [۶۲] (۱) فی هامش الأصل: هو قد قال: أن الدسومة فی آخر الثانیة و الملوحة فی آخر الثالثة. و هاهنا قد خالف. [۶۳] (۱) فی الهامش هذا التعلیق: لی:« کونه هاهنا قد جعل المرّ أغلظ جوهرا من المالح کما ذکر حنین، و قد وضعت علی هذا الموضع من کلام حنین خشیة کرهنا شیئا منها». [۶۴] (۱) فی الأصل: صار. [۶۵] (۲) فی الأصل: الغیر لذیذة. [۶۶] (۳) فی الأصل: بینهم. [۶۷] (۴) فی الأصل: مائل. [۶۸] (۴) فی الأصل: مائل. [۶۹] (۱) فی الأصل: و ترکیب. [۷۰] (۲) غثیت غثیانا و تغثّت النفس: اضطربت حتی کادت تتقیا. [۷۱] (۳) فی الأصل: اکتسب. [۷۲] (۴) فی الأصل: فالغیر مؤثرة. [۷۳] (۱) سکر طبرزد و طبرزل و طبرزن: السکّر المعروف بسکّر النبات أو السکّر الفضّی(فارسیة). [۷۴] (۲) فی الأصل: جوهر. [۷۵] (۳) فوق هذه الکلمة فی الأصل کلمة« حرارة». [۷۶] (۴) فی الأصل: العسل. [۷۷] (۵) فی الأصل: غلظا. [۷۸] (۶) فی الأصل: عظیم. [۷۹] (۱) الثقّیف: المتناهی فی الحموضة؛ جاء فی فقه اللغة للثعالبی: الخل: حامض، ثم ثقیف، ثم حاذق، ثم باسل. [۸۰] (۲) السّکنجبین: شراب یتخذ من خلّ و عسل.(معجم متن اللغة، مادة سکن). [۸۱] (۳) العنصل و العنصل: البصل البریّ أو کراث یعمل منه الخل، شدید الحموضة یقال له: خل عنصلانی.(متن اللغة مادة عنص). [۸۲] (۴)« حین» مستدرکة فوق السطر. [۸۳] (۱) بزا بزورا و بزّ بزّا: غلبه و قهره. [۸۴] (۲) طرّق له: جعل له طریقا. [۸۵] (۳) فی الأصل: شیء. [۸۶] (۴)« الخالیة» مکررة فی الأصل. [۸۷] (۵) فی هامش الأصل:« یکفی من هذا أنه إذا أکل مع الخبز طفا فوقه فملأ المعدة و أمات الشهوة بملئه لها». [۸۸] (۱) فی الأصل: ثانی. [۸۹] (۲) فی الأصل: یسیرا. [۹۰] (۳)« آخر» مکرّرة فی الأصل. [۹۱] (۴) فی الأصل:

يسير. [۹۲] (۵) فی الأصل: صار. [۹۳] (۶) غاض الشیء: نقص. [۹۴] (۷)« للفضل» مکررة فی الأصل. [۹۵] (۸) فی الأصل:« و تنبیه». و هو تصحیف. [۹۶] (۱) فی الأصل:« القرع» مکررا. [۹۷] (۲) فی الأصل: یسیر. [۹۸] (۱) فی الأصل: مشاکلا. [۹۹] (۱) فی الأصل: محسوسا. [۱۰۰] (۱) فی الأصل: کان. [۱۰۱] (۲)« البصر» مکررة فی الأصل. [۱۰۲] (۳) قبل الشیء: أخذه. [۱۰۳] (۴) فی الأصل: و طفی. [۱۰۴] (۱) فی الأصل: فلیس. [۱۰۵] (۱) فی الأصل: الجواهر. [۱۰۶] (۲) یقصد أرسطو. و عدم تسمیته له تدل علی مدی انتشار آراء أرسطو فی أوساط مفکری العرب و علمائهم و تأثرهم بها. [۱۰۷] (۳) أضیفت فوقها، فی الأصل، کلمة« یصل». [۱۰۸] (۴) فی الهامش عبارة:« لم یدل علی کیفیاتها و لما لم یدل علی کیفیاتها». [۱۰۹] (۵) الشّفر و الشّفر جمع أشفار: منبت الشعر فی الجفن و لیس هو من الشعر فی شیء، و ربما یراد به.(متن اللغة مادة شفر). [۱۱۰] (۶) خسا البصر: کلّ و أعیا. [۱۱۱] (۷) فی الأصل: لنوره. [۱۱۲] (۱)« یلحقها» مضافة فی الهامش. [۱۱۳] (۱) الصندل: شجر خشبه طیب الرائحة مرغوب فیه. أحرّه الأحمر ثم الأصفر و أبرده الأبیض. [۱۱۴] (۲) الخیریّ: المنثور، نوع من الریاحین منه الأحمر و الأصفر و غیرهما. [۱۱۵] (۳) یدّ زهمة: ید دسمة فیها رائحة الشحم. [۱۱۶] (۱) الأسطقس و الإسطقس: العصر(یونانیة). و الأسطقسات عند الأقدمین أربعة: الماء و الهواء و النار و التراب. [۱۱۷] (۲) فی الاصل: مختلفین. [۱۱۸] (۱) الجاورس: حبّ یؤکل یشبّه بالأرزّ فی قوته. [۱۱۹] (۲) جاد جودة و جودة: صار جیدا. [۱۲۰] (۳) فی الأصل: باقیا. [۱۲۱] (۱) ملاک الأمر: قوامه الذی یملک به. [۱۲۲] (۲) اللّازوق: دواء للجرح یلزمه حتی یبرأ. [۱۲۳] (۱) فی الأصل: معانی. [۱۲۴] (۲) فی الأصل: المرفقة. و صوبت فی الهامش کما أثبتنا. [۱۲۵] (۳) فی الأصل: ثانی. [۱۲۶] (۱) شحم النخلة. [۱۲۷] (۲) ثمرة النخل فی أول ظهورها. [۱۲۸] (۳) فی الأصل: عسر. [۱۲۹] (۴) فی الأصل: تجتنب. [۱۳۰] (۵) فی الأصل: کان. [۱۳۱] (۶) فی الأصل: هذین العضوین. [۱۳۲] (۱) النصف الأول من هذه الکلمة غیر واضح فی الأصل. [۱۳۳] (۲) فی الأصل: الکان. [۱۳۴] (۳) فی الأصل: فاسدا. [۱۳۵] (۴) زیادة یقتضیها السیاق. [۱۳۶] (۵) قضف قضفا و قضافة: نحف و دقّ، فهو قضیف. [۱۳۷] (۶) فی الأصل: فی باب و هی کذا کلما وردت بعد. [۱۳۸] (۱) فی الأصل: و لما. [۱۳۹] (۲) فی الأصل: فرقان بیّن. [۱۴۰] (۳) فی الأصل: لزج. [۱۴۱] (۴) فی الأصل: یساوی. [۱۴۲] (۱) فی الأصل: بیاض مکان لفظة« مواتیة»، و لعلّها کما أثبتنا. [۱۴۳] (۱) نوّر الشّجر: أخرج نوره أی زهره. و نوّر الزرع: أدرک. و نوّر التمر: صار له نوی. [۱۴۴] (۲) شجر السّرو، أو الأزدرخت و الأزادارخت. [۱۴۵] (۳) یعرف أیضا بالدّوم، من فصیلة النخلیات و یستخرج من ثماره نوع من الدّبس. [۱۴۶] (۱) فی الأصل: منعها. [۱۴۷] (۱) ساقطة من الأصل. [۱۴۸] (۱) فی الأصل: الثالثة. [۱۴۹] (۱) فی الأصل: خفیفا. و التصویب من الهامش. [۱۵۰] (۱) فی الأصل: أثینیة. [۱۵۱] (۱) فی الأصل: واشوی. [۱۵۲] (۲) فی الأصل: الطبخین الأولین اللذین. [۱۵۳] اسرائیلی، اسحاق بن سلیمان، الأغذیة و الأدویة، ۱جلد، مؤسسه عزالدین - بیروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق. [۱۵۴] (۱) فی الأصل: الغیر مدبوغة. [۱۵۵] (۲) مضافة فی الهامش. [۱۵۶] (۳)« لا- یلزم» مضافة فی الهامش. [۱۵۷] (۱) فی الأصل: الغیر مدبوغة. [۱۵۸] (۱) بعدها فی الأصل کلمة« و حدّته» ملغاة بشطبة. [۱۵۹] (۲)« من» مضافة فی الهامش. [۱۶۰] (۳) فی الأصل: لزجا علکا. و فی الهامش:« غلیظا». [۱۶۱] (۱) عبارة« قشره لینا ... جوهر غلیظ» مستدرکة فی الهامش. [۱۶۲] (۲) مفردها السّموم: الریح الحارّة. [۱۶۳] (۱) فی الأصل: یشعرون. [۱۶۴] (۲) مصححة فی الهامش بکلمة« سن». [۱۶۵] (۱) فی الهامش: أولیة. [۱۶۶] (۲) ما علیه من القشرة. [۱۶۷] (۱)« و أعسر انهضاما» مستدرکة فی الهامش. [۱۶۸] (۱) فی الأصل: العنصرین الثقیلین. [۱۶۹] (۲) فی الأصل: فأخذهما. [۱۷۰] (۳) فی الأصل بالنصب. [۱۷۱] (۳) فی الأصل بالنصب. [۱۷۲] (۱) فی الأصل بالنصب. [۱۷۳] (۱) فی الأصل بالنصب. [۱۷۴] (۱) فی الأصل بالنصب. [۱۷۵] (۱) فی الأصل بالنصب. [۱۷۶] (۱) فی الأصل بالنصب. [۱۷۷] (۱) فی الأصل بالنصب. [۱۷۸] (۲) کذا فی الأصل. [۱۷۹] (۱) واحدها الذرّاح و الذّرّوح و غیر ذلک کثیر: دویبّة لها جناحان تطیر بهما، و هی من السموم. [۱۸۰] (۲) فی الأصل: قاتلا. [۱۸۱] (۳) کثر حرّه و اشتد. [۱۸۲] (۴) الزّهم: الریح المنتنة. و هی الزهومة. [۱۸۳] (۵) فی الأصل: بعید. [۱۸۴] (۱)« معتدلة» مستدرکة فی الهامش. [۱۸۵] (۲) فی الأصل: حار. [۱۸۶] (۳) من الماعز لا من الحیوان عامة. [۱۸۷] (۴) فی الأصل: انهضامها. [۱۸۸] (۱) فی

الأصل: غذاؤه. [۱۸۹] (۱) فی الأصل: غذاؤه. [۱۹۰] (۲) فی الأصل: متوسطا. [۱۹۱] (۱)« فی ذلک» مستدرکة فی الهامش. [۱۹۲] (۱) یبدو أن الناسخ فاتته هنا عبارة:« إما حارا». [۱۹۳] (۱) هنا بمعنی أقوی و أشد. أو هو یرید« و أجود» فوقع فی التصحیف. [۱۹۴] (۲) نقه من مرضه: صحّ و لم یرجع إلیه کمال صحته و قوّته. [۱۹۵] (۳) فی الهامش:« ما دام». [۱۹۶] (۴) فی الأصل: قولا. [۱۹۷] (۱) نزا نزوا الذکر علی الأنثی: سفدها. [۱۹۸] (۲) واحدها السن: العم. [۱۹۹] (۱) عبل و أعبل: ضخم و غلظ. یقال: رجل عبل الذراعین أی ضخمهما، و فرس عبل الشّوی: أی غلیظ القوائم. [۲۰۰] (۲) إضافة اقتضتها الضرورة. [۲۰۱] (۱) فی الأصل: مجاوز. [۲۰۲] (۲) فی الأصل: یغذون. [۲۰۳] (۱) فی الأصل بالنصب. [۲۰۴] (۱) فی الأصل بالنصب. [۲۰۵] (۲) فی الأصل: إناء مملوءا. [۲۰۶] (۱) الرأس من الإبل، ناقة أو جملا. [۲۰۷] (۲) فی الأصل: قریبا. [۲۰۸] (۱) الرأس من الإبل، ناقة أو جملا. [۲۰۹] (۱) فی الهامش:« کان الواجب أن یذکر أنواع الطبخ و أشخاصه لونا لونا، و یذکر منافعها و مضارها بحسب کلّ مزاج و کلّ سنّ و کل فصل. و کذلک الحلوی، فأخلی هذا الکتاب من مثل هذا المهمّ و ذکر الأفیثمون و نحوه». [۲۱۰] (۲) طجّن الشیء: قلاه فی الطّاجن، و هو المقلی. [۲۱۱] (۳) البزر و البزر: التابل: جمع بزور: جج أبازیر. [۲۱۲] (۱) الأترج: شجر من جنس اللیمون، و هو الکبّاد عند العامة. و حمّاضه: ما فی جوفه داخل اللبّ. [۲۱۳] (۱) فی الأصل: یابسا. [۲۱۴] (۲)« جمیعا» مضافة فی الهامش. [۲۱۵] (۱) الغضروف: جمع غضاریف، و الغرضوف: جمع غراضیف: کل عظم رخص کمارن الأنف. [۲۱۶] (۲) کذا فی الأصل. [۲۱۷] (۱) الثرب: الشحم الرقیق یغشی الکرش و الأمعاء. [۲۱۸] (۲)« و غیر ذلک» مضافة فی الهامش. [۲۱۹] (۳) فی الأصل:« الضرب» بالمفرد. [۲۲۰] (۴) فی الأصل: منهما. [۲۲۱] (۵) کذا فی الأصل. و لعلها: منهما. [۲۲۲] (۶) فی الأصل: الأخر. [۲۲۳] (۷) فی الأصل: اکتسب. [۲۲۴] (۱) فی الأصل: ثانی. [۲۲۵] (۲) فی الأصل: جامد. [۲۲۶] (۳) ما یتبع هو تتمة للکلام عمّا یکون من الأعضاء ترکیبه لینا رخوا. و اخره:« فی النخاع». [۲۲۷] (۱) یقال: طرو و طری الغصن أو اللحم طراوة و طراء و طراءة و طراة. [۲۲۸] (۱) الزّحیر: تقطیع فی البطن یمشّی دما. [۲۲۹] (۲) جسأت المفاصل: یبست فلا تکاد تنعطف، فهی جاسئة و جساء. [۲۳۰] (۳) واضح أن« کان» غیر ضروریة. [۲۳۱] (۴)« فی» مستدرکة فی الهامش. [۲۳۲] (۱) فی الأصل: باردا. [۲۳۳] (۲) فی الأصل: مفسد. [۲۳۴] (۳) فی الأصل: الأخری. [۲۳۵] (۴) فی الأصل: تختلطان. [۲۳۶] (۵) فی الأصل: تحدثان. [۲۳۷] (۶) یعنی أرسطو. [۲۳۸] (۱) الشریانات. [۲۳۹] (۲) فی الأصل: فیه. [۲۴۰] (۱)« و سنّه» فی الهامش. [۲۴۱] (۲) القنبرة أو القبّرة، جمع قبّر و قنابر: عصفورة دائمة التغرید. [۲۴۲] (۳) الشفنین: طائر دون الحمام فی القدر. تسمیه العامة بمصر الیمام. و اسمه فی الشام ترغل.(متن اللغة مادة شفن). [۲۴۳] (۴) الفاختة، جمع فواخت، و الورشان و الشقبان: من الحمام البرّی. [۲۴۴] (۵) الطیهوج: فرخ الحجل. [۲۴۵] (۱) وردت فی« کتاب الذخیرة فی علم الطب» لثابت بن قرّة باسم زبرباجة. [۲۴۶] (۲) الشّبت و الشّبت: نبات، من التوابل یشبه الشّمرة. یقال له:« رز الدجاج». [۲۴۷] (۳) نبات یعرف أیضا بالعصفر. فعلیّ زهره مدرّ للبول فی الحصبة. [۲۴۸] (۱) فی الأصل: یستعملون. [۲۴۹] (۲) فی الأصل: فلیستعملونه. [۲۵۰] (۳) فی الأصل: و یحذرونه. [۲۵۱] (۴)« و حبس البطن» مضافة فی الهامش. [۲۵۲] (۵) فی الأصل: عصبیا صلبا. [۲۵۳] (۱) فی الأصل: غذاؤه. [۲۵۴] (۲) أسّ: أفسد. [۲۵۵] (۳) یقال: أوی البیت و إلی البیت. [۲۵۶] (۱) حضرم و حضرم الطعام: خلطه، و هو محضرم أو مخضرم: بین بین. [۲۵۷] (۲) و روی: ماء الرمامین. [۲۵۸] (۳) هو الغرم، و یقال له أیضا: أمیرباریس. و بالفارسیة: الزّرشک. [۲۵۹] (۱) فی الأصل: کان. [۲۶۰] (۱) فی الأصل: لیفیا. [۲۶۱] (۲)« دسمه» مکررة فی بدایة الصفحة. [۲۶۲] (۱) فی الأصل: عضلیا. [۲۶۳] (۲) فی الأصل: الداخل. [۲۶۴] (۳) فی الأصل: لذیذا. [۲۶۵] (۱) فی الأصل: نافعا. (۲) فی الأصل: و کثیرا. [۲۶۶] (۱) فی الأصل: محمودا فاضلا. [۲۶۷] (۱) فی الأصل: اللذان. [۲۶۸] (۲) فی الأصل: زائدا. [۲۶۹] (۱) هو ما یتحسّی من البیض و هو فی حالة أقرب إلی النیء منه. [۲۷۰] (۱) فی الأصل: مسکن. [۲۷۱] (۲) فی الأصل: ملین. [۲۷۲] (۳) ذاف الشیء، و ذافه: خلطه. و أکثر ما یکون فی الدواء و الطیب. [۲۷۳] (۴) فی الأصل: کثیرا. [۲۷۴] (۵) فی الأصل: فعل. [۲۷۵] (۶) بشم من الطعام: أتخم. [۲۷۶] (۱) فی الهامش: أولا. [۲۷۷] (۲) الدّوغ: المخیض. [۲۷۸] (۳) الماست: کلمة فارسیة: هو اللبن الرائب المعروف. [۲۷۹] (۴) فی الأصل:

الحلوا. [۲۸۰] (۵)« البودة» مضافة فى الهامش. [۲۸۱] (۶) فى الأصل: مطلق. [۲۸۲] (۷) فى الأصل: فضولا. [۲۸۳] (۸) هى النّوق. [۲۸۴] (۱) المدّة: ما يجتمع فى الجرح من القيح. [۲۸۵] (۲) الأتان، جمع أتن و أتن و اتن: الحمارة، أو هى الأنثى من الحمر. [۲۸۶] (۳) داء يتقشّر منه الجلد. يعرف عند العامة بالحزاز. [۲۸۷] (۱) فى الأصل: شبيهة. [۲۸۸] (۲) فى الأصل: يابسا. [۲۸۹] (۳) فى الأصل: لينا. [۲۹۰] (۴) فى الأصل: كان. [۲۹۱] (۵) فى الأصل:« محمودا» و« مذموما». [۲۹۲] (۵) فى الأصل:« محمودا» و« مذموما». [۲۹۳] (۱) الزحير و الزّحار: استطلاق البطن أو تقطيع فيه يسبب ألما و يمشّى دما. و هو المعروف اليوم« بالديسنطاريا». [۲۹۴] (۲) فى الأصل: عذبا. [۲۹۵] (۳) فى الهامش: تجويف. [۲۹۶] (۱) أى: القليلة، الضعيفة. [۲۹۷] (۲) فى الأصل: إنحداره. [۲۹۸] (۳) فى الأصل: مزاجه. [۲۹۹] (۴)« إلى» مستدركة فوق السطر. [۳۰۰] (۱) فى الأصل: بالرفع. [۳۰۱] (۱) فى الأصل: بالرفع. [۳۰۲] (۱) فى الأصل: بالرفع. [۳۰۳] (۱) فى الأصل: بالرفع. [۳۰۴] (۱) فى الأصل: و يسله. [۳۰۵] (۱) فى الأصل: و يسله. [۳۰۶] (۲) فى الأصل: فليزيل. [۳۰۷] (۳) فى الأصل: المزاج. [۳۰۸] (۴) المتطبّب: الذى يتعاطى الطبّ و هو لا يعرفه معرفة جيدة. [۳۰۹] (۱) فى الأصل: تسكين. [۳۱۰] (۱) هو حالة انقطاع النّفس من الإعياء. [۳۱۱] (۱) فى الأصل: القرض. و التصويب من الهامش. و هو ورق السّلم يدبغ به. [۳۱۲] (۲) نبات يستخرج من تجاويفه رطوبة دبقة، و تجفّف. [۳۱۳] (۳) واحدها اليتوع و اليتّوع: كل نبات له لبن. [۳۱۴] (۴) الجلّ و الجلّ: الضخم، ضد الدّقّ. [۳۱۵] (۵) فى الهامش جعلها:« بالمعدة». [۳۱۶] اسرائيلى، اسحاق بن سليمان، الأغذية و الأدوية، ۱جلد، مؤسسه عزالدين - بيروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق. [۳۱۷] (۱) اللبأ: أول اللبن فى النتاج. [۳۱۸] (۲) كذا فى الأصل. و الأصح:« فيغلظ». [۳۱۹] (۱) النّفحة من الألبان: المحضة. و المحض من اللبن: الخالص لم يخالطه غيره. و الأنفحة سيأتى المصنف إليها. [۳۲۰] (۲) المشّ: الطيّب. يقال: أطعمه هشّا مشّا. [۳۲۱] (۳)« قريب» مستدركة فى الهامش. [۳۲۲] (۴) مقدار قصد أى لا كثير و لا قليل. [۳۲۳] (۵) هو انقطاع النفس. [۳۲۴] (۱)« كان» مستدركة فى الهامش. [۳۲۵] (۲) فى الأصل: التى. [۳۲۶] (۱) أى غلظ و صلب. [۳۲۷] (۱) القار: صعد يذاب فيتج مادة سوداء تطلى به السفن و الإبل. و قيل أنها الزفت. [۳۲۸] (۲) سيأتى قريبا كلام المصنف عليه. [۳۲۹] (۲) سيأتى قريبا كلام المصنف عليه. [۳۳۰] (۱) الزعرقة: اسم من الزّعاق و هو الماء المرّ لا يطاق شربه. [۳۳۱] (۲) السهوكة و السهكة: ريح كريهة تكون ممّن عرق أو من اللحم المنتن أو من السمك. [۳۳۲] (۳) فى الأصل بالنصب. [۳۳۳] (۴) فى الأصل: و غلظ. [۳۳۴] (۱) فى الهامش: سمك الأنهار و الآجام. [۳۳۵] (۲) كذا فى الأصل. و الأخرى أن تكون:« الصخرى». [۳۳۶] (۳) فى الأصل: ماؤه. [۳۳۷] (۱) فى الأصل: إحداهما. [۳۳۸] (۲) فى الأصل: أمواج. [۳۳۹] (۳) فى الأصل: أمياها. و جمع الماء، كما هو معروف، مياه و أمواه. [۳۴۰] (۱) فى الأصل: البدن. [۳۴۱] (۲) هو بحر قزوين. و نادرا ما يطلق الخزر على البحر الأسود. [۳۴۲] (۳) فى الأصل: بعيد. [۳۴۳] (۴) فى الأصل: ردىء. [۳۴۴] (۵) فى الأصل: أمياه. [۳۴۵] (۱) فى الأصل: مستنقع. [۳۴۶] (۲) فى الأصل بالرفع. [۳۴۷] (۳) فى الأصل: متوسطا. [۳۴۸] (۴) أى ينتقل إلى الماء المالح. [۳۴۹] (۵) كذا فى الأصل. واضح تكرار ما جاء فى الضرب الأول. و لعلّ انقطاعا فى الكلام هنا مفاده أن« ما كان من السمك تولّد فى الماء المالح و انتقل إلى أنهار ...» إلخ. [۳۵۰] (۱) فى الأصل: إحدى. [۳۵۱] (۲) فى الأصل: رخوا. [۳۵۲] (۳) كذا فى الأصل. و لعلها:« مثل سمك الأنهار القريبة ...». [۳۵۳] (۱) فى الأصل: كان. [۳۵۴] (۱) كان يجب أن يتبعها لفظة« و إن كان» ليكون التعبير مستقيما مع قوله:« فإنّه يذمّ ...». [۳۵۵] (۲) فى الأصل: و أخذ. [۳۵۶] (۱) فى الأصل: بالكسر. [۳۵۷] (۱) فى الأصل: بالكسر. [۳۵۸] (۱) فى الأصل: بالكسر. [۳۵۹] (۲) فى الأصل: و النوعين. [۳۶۰] (۱) أزأى الرّجل بطنه: امتلأ. [۳۶۱] (۲) فى الأصل: مستدركة فى الهامش. [۳۶۲] (۲) فى الأصل: مستدركة فى الهامش. [۳۶۳] (۳) كذا فى الأصل: فلم يذكر جواب الشرط. أو أن واو العطف فى« و أزلقته» زائدة، فتكون عبارة« أزلقته و انحدر بسرعة» هى الجواب المطلوب. [۳۶۴] (۴) مؤخر العنق. [۳۶۵] (۱) فى الأصل: و إمّا. [۳۶۶] (۲) كذا فى الأصل. [۳۶۷] (۳) فى الأصل: يحتاجا. [۳۶۸] (۱) فى الأصل: فيه. [۳۶۹] (۱) فى الأصل: فيه. [۳۷۰] (۲) فى الأصل: بالرفع. [۳۷۱] (۲) فى الأصل: بالرفع. [۳۷۲] (۱) فى الأصل: الحاشيتين المتلاومتين. [۳۷۳] (۲) فى الأصل: أحدهما. [۳۷۴] (۳) فى الأصل: بالرفع.

[۳۷۵] (۳) فی الأصل: بالرفع. [۳۷۶] (۴)« کان» مستدرکة فی الهامش. [۳۷۷] (۱) فی الأصل: یفی. [۳۷۸] (۲) فی الأصل: یوافی. [۳۷۹] (۳)« فیه» مکررة فی الأصل. [۳۸۰] (۴) فی الأصل: هو. [۳۸۱] (۵)« أمّا» مستدرکة فی الهامش. [۳۸۲] (۱) فی الأصل: غلیظا لزجا. [۳۸۳] (۲) فی الأصل: غزیرا. [۳۸۴] (۳) فی الأصل: یفنیها. [۳۸۵] (۱) الحسو و الحسا و الحساء: طعام قوامه الدقیق و الماء. یعرف الیوم بالشوربا. [۳۸۶] (۲) طرّق له: جعل له طریقا: سهّل خروجه و نفاذه. [۳۸۷] (۳) فی الأصل: ضدین. [۳۸۸] (۱) فی الأصل: ثانی. [۳۸۹] (۲) طبیب یونانی قدیم. ذکر ابن أبی أصیبعة فی طبقاته باسم: سیقلس. [۳۹۰] (۳) ملاک الأمر: قوامه الذی یملک به. [۳۹۱] (۴) الدوسر، واحدته دوسرة: نبات قریب من القمح. اعتبره المؤلف للشعیر بمثابة الزؤان فی الحنطة. [۳۹۲] (۱) فی الأصل: طعما قویا. [۳۹۳] (۲) ناتج عن عجن السمسم المطحون بالماء الحار. [۳۹۴] (۱) فی الأصل: ثانی. [۳۹۵] (۲) فی الأصل: غیر أن الماء. و« أن» هنا زائدة، و یضطرب المعنی معها. [۳۹۶] (۳) فی الأصل: خمسة عشر. [۳۹۷] (۱) فی الأصل: شیئا. [۳۹۸] (۲) الحاشا: نبات زهره مستدیر، لونه أبیض إلی الحمرة، و ورقه صغیر تجرشه النحل. [۳۹۹] (۳) فی الأصل: ثانی. [۴۰۰] (۴) فی الأصل: ألّا أن یطبخ. [۴۰۱] (۵) طائر أصغر من المحمام. هو فی الشام الترغل، و عند العامة بمصر الیمام. [۴۰۲] (۶) فی الأصل: الحیوان. و التصویب فی الهامش. [۴۰۳] (۲) الحاشا: نبات زهره مستدیر، لونه أبیض إلی الحمرة، و ورقه صغیر تجرشه النحل. [۴۰۴] (۷)« قلیلا»: مستدرکة فوق أول سطر من الصفحة. [۴۰۵] (۱) فی الأصل: العشرین. [۴۰۶] (۲) فی الأصل: انفعالها. [۴۰۷] (۱) فی الأصل: رقیق مائی. [۴۰۸] (۲) اللوف، واحده لوفة: نبات ینبسط علی وجه الأرض، و تخرج له قصبة من وسطها و فی رأسها ثمرة. و له بصل شبیه بالعنصل، و سمّی الصّراخة.(معجم متن اللغة). [۴۰۹] (۳) فی الأصل: إنتقالها. [۴۱۰] (۴) فی الأصل: الذی. [۴۱۱] (۵) فی الأصل: مظافا. [۴۱۲] (۱)« لا»: مستدرکة فی الهامش. [۴۱۳] (۲) الغائلة: الشّرّ. [۴۱۴] (۳) فی الأصل: مطبوخ. [۴۱۵] (۴) السرمج أو السّرمق بالفارسیة، و هو القطف: بقلة تستعمل أوراقها استعمال السبانخ أو الملوخیا. [۴۱۶] (۱) فی الأصل: یشعرون. [۴۱۷] (۲) فی الأصل: جاوزا. [۴۱۸] (۳) فی الأصل: یصح. و التصویب من الهامش. [۴۱۹] (۴) فی الأصل: یجدون. [۴۲۰] (۵) فی الأصل:« لا» مستدرکة فی الهامش. [۴۲۱] (۱) الممرور: من غلبت علیه المرّة، و هی مزاج من أمزجة البدن، و هو الصفراء أو السوداء. [۴۲۲] (۱) فی الأصل: و یوثق. [۴۲۳] (۲) قصف العود: صار ضعیفا لا بقاء له علی الشدة. [۴۲۴] (۳) فی الأصل: دوامها. [۴۲۵] (۴) الصّرّیع و الصّرّاعة: الشدید الصراع: من کانت صنعته الصّراع. [۴۲۶] (۱) فصد فصدا و فصادا المریض: شق عرقه. [۴۲۷] (۱) أی جالینوس. [۴۲۸] (۲)« عفونة»: مستدرکة تحت السطر. [۴۲۹] (۱) فی الأصل: أحد. [۴۳۰] (۲) فی الأصل: المائلان. [۴۳۱] (۱) فی الأصل: أحد. [۴۳۲] (۲) فی الأصل: بالمرات. [۴۳۳] (۱) تعرّضت الصفحة الأولی من الأصل لطمس طولی فی وسطها، مما أدّی إلی محو کلمة أو أکثر، کلیا أو جزئیا من کل سطر، وضعناها بین قوسین. و اقتصرت إشارتنا علی ما کان محوه تاما. [۴۳۴] (۲) بقی من هذه الکلمة الحرفان الأول و الأخیر. و لعلها کما أثبتنا. [۴۳۵] (۳) یعزز إثباتها کذا ورودها فی الجملة التالیة. [۴۳۶] (۲) بقی من هذه الکلمة الحرفان الأول و الأخیر. و لعلها کما أثبتنا. [۴۳۷] (۲) بقی من هذه الکلمة الحرفان الأول و الأخیر. و لعلها کما أثبتنا. [۴۳۸] (۱) هذه الفقرة هی تتمة الصفحة الأولی من الأصل، التی أشرنا آنفا إلی الطمس فیها. و ما أثبتناه یعزّزه سیاق الکلام، و ظهور الحرفان الأولان من« کمیته» و بعض الحرف الأخیر من« إلی». [۴۳۹] (۲) فی الأصل:« ... ب». و ما أثبتناه یحقق الاتفاق مع المعنی المقصود. [۴۴۰] (۳)« علی أن» مکررة فی الأصل. [۴۴۱] (۴) فی الأصل: الثانی. [۴۴۲] (۵) أی المجتمع، الشدید. [۴۴۳] (۶) فی الأصل: شمعیا صافیا. [۴۴۴] (۷)« للنور من» مستدرکة فی الهامش. [۴۴۵] (۱) سیأتی شرح المصنف له فی کلامه علی الخبز. [۴۴۶] (۲) الدّغل: دخل فی الأمر مفسد. أو هو الشجر الملتفّ الکثیر، أو اشتباک النبات و کثرته. [۴۴۷] (۳) کمن کمونا فی الشیء: استتر به. [۴۴۸] (۱) الطلّ: المطر الضعیف. [۴۴۹] (۲) فی الأصل: زائدا. [۴۵۰] (۳) وکّد و أکّد العهد و الأمر: أوثقه و شدّه. و بالواو أفصح. [۴۵۱] (۱) فی الأصل: مضر. [۴۵۲] (۲)« جدا کثیرة ... و الانحدار» مستدرک فی الهامش. [۴۵۳] (۳) العلّج، جمع علوج و غیر ذلک: الرجل الشدید القوی. [۴۵۴] (۴) الحسیر، جمع حسری: الضعیف، الکلیل. [۴۵۵] (۱) هو الدقیق الأبیض. [۴۵۶] (۲) فی الأصل: النوع.

[۴۵۷] (۲) فی الأصل: النوع. [۴۵۸] (۱) خلق و خلق و خلق الشیء: بلی. [۴۵۹] (۲) فی الأصل: أخذا. [۴۶۰] (۳)« إتقان» مستدرکه فی الهامش. [۴۶۱] (۱) فی الأصل: أحد. [۴۶۲] (۲) فی الأصل: شیئا. [۴۶۳] (۳) فی الأصل: معتدلهٔ. [۴۶۴] (۴) فی الأصل: له. [۴۶۵] (۵) فی الأصل: ینقد. [۴۶۶] (۱) فی الأصل:« علی أن انتفاخه». و« أن» هنا زائدهٔ. [۴۶۷] (۲) المدّهٔ: ما یجتمع فی الجرح من القیح، و هی غلیظهٔ. أما الرقیقهٔ فهی صدید. [۴۶۸] (۳) فی الأصل: فرقان. [۴۶۹] (۴) فی الأصل: کثیرا. [۴۷۰] (۱) فی الأصل: أعضائهم. [۴۷۱] (۱) کذا فی الأصل. [۴۷۲] (۱) فی الأصل: الأدلهٔ. [۴۷۳] (۲) الطابق و الطابق، جمع طوابق و طوابیق: قدر من حدید أو نحاس یطبخ فیه. [۴۷۴] (۱) فی الأصل: مولد. [۴۷۵] (۲) إنزم: اشتدّ و ربط. [۴۷۶] (۳) فی الأصل: و الکثیرین. [۴۷۷] (۴) النّزر: القلیل التافه. [۴۷۸] (۱) فی الأصل: و لهذا ما صار. و« ما» ملغاهٔ بشطبهٔ. [۴۷۹] (۱) فی الأصل: محمودا فاضلا. [۴۸۰] (۲) المعروف بالسکر النبات أو السکر الفضی. [۴۸۱] (۳) فی الأصل: دما محمودا مبردا. [۴۸۲] (۴) النشاستج: لباب الحنطهٔ المنقوع، معرّب نشاسته. و هو النّشا. سیأتی کلام المصنف علیه بعد قلیل. [۴۸۳] (۵) فی الأصل: قریب. [۴۸۴] (۶) فی الأصل: لطیفا رطبا. [۴۸۵] (۷) فی الأصل: جافا لازوقا. [۴۸۶] (۸) بیاض فی الأصل مقدار کلمهٔ واحدهٔ بقی منها الحرف الأخیر(د) و لعلها« السّدد». [۴۸۷] (۱)« و منه ما ینثر ... و الأنیسون» مضافهٔ فی الهامش. و الرازیانج نبات هو الشّمر، و الأنیسون یعرف بالحلبهٔ الحلوهٔ. و کلام المصنف علیهما فی الجزء الثالث. [۴۸۸] (۲) الشونیز أو الشّینیز: الحبهٔ السوداء و یعرف بحبهٔ البرکهٔ. نبات عشبی سنوی حبّه خشن أسود فیه رائحهٔ عطریهٔ و له طعم حریف. [۴۸۹] (۱) القول:« و عدم الإبانهٔ عنه» یتفق و ظاهر السیاق. [۴۹۰] (۲) فی الأصل: مولّد. [۴۹۱] (۲) فی الأصل: مولّد. [۴۹۲] (۳) فی الأصل: کثیرهٔ. [۴۹۳] (۴)« نّهٔ» مضافهٔ فی الهامش. [۴۹۴] (۱) داء یحدث و رما و وجعا فی مفاصل الکعبین و أصابع الرجلین. و هو فی مفاصل القدم و إبهامها أکثر. [۴۹۵] (۱) الشّبتّ: بقلهٔ معروفهٔ تطیّب بها القدور. و هی الشّمر أو قریبهٔ منه، و تطلق علی الرازیانج. [۴۹۶] (۲) هی القرفهٔ، و هذه: قشر شجر یطبخ شرابا لذیذا. و هی نوعان: صینیهٔ و سیلانیهٔ. و سیأتی کلام المصنف علیها و علی الشبت فی الجزء الثالث. [۴۹۷] (۱) فی الأصل: تخمیر محکم. [۴۹۸] (۲) بعدها فی الأصل:« مولدهٔ» ملغاهٔ؟؟؟. [۴۹۹] (۳) فی الأصل: زائد. [۵۰۰] (۴) الصرف من الشراب: الخالص من کل شیء: المحض غیر الممزوج. [۵۰۱] (۱) جشّ البرّ: طحنه طحنا خشنا، فهو جشیش. و الجشیش من الأطعمهٔ: حنطهٔ تطحن طحنا غلیظا و تطبخ باللحم أو التمر. و یقال لها دشیشهٔ.(معجم متن اللغهٔ، مادهٔ جشش). [۵۰۲] (۲) فی الأصل: ولّد. [۵۰۳] (۳) کذا فی الأصل. [۵۰۴] (۱) فی الأصل: غلیظا علکا. [۵۰۵] (۲) کذا فی الأصل، مکرره. [۵۰۶] (۳)« قوی» مستدرکهٔ فی الهامش. [۵۰۷] اسرائیلی، اسحاق بن سلیمان، الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ۱جلد، مؤسسه عزالدین - بیروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق. [۵۰۸] (۱) أی بأقلّ من إضرارها. [۵۰۹] (۱) سبق التعلیق علیه ص ۲۰۱. [۵۱۰] (۲) سحج و سجّح الشیء. قشره. و فی معجم متن اللغهٔ: السّحج:« داء فی البطن قاشر منه، و أحسه کالإسهال المزمن». [۵۱۱] (۳) فی الأصل: ملین. [۵۱۲] (۴) فی الأصل: و الاخر. [۵۱۳] (۵) فی الأصل: و الثالث. [۵۱۴] (۱) فی الأصل: فیلقی. [۵۱۵] (۲) فی الأصل: شیء. [۵۱۶] (۳) الغلّ: العطش. و إن اشتدّ فهو الغلّهٔ. [۵۱۷] (۴) عرک عرکا الأدیم: دلکه. [۵۱۸] (۵) داف و أداف الشیء: أذابه فی الماء و ضربه فیه. [۵۱۹] (۱) هوس: حمل علی الهوس. و هو دوران أو دویّ بالرأس. [۵۲۰] (۲) هو الناعم من دقیق الحنطهٔ و الشعیر. و یطلق أیضا علی الخمر. [۵۲۱] (۳) الکندر: صمغ شجرهٔ شائکهٔ ورقها کالاس(یونانیهٔ). [۵۲۲] (۴) یرید جمع القوباء و هی داء معروف بالحزاز یتقشّر و یتسع. و فی کتب اللغهٔ جمعها قوب. [۵۲۳] (۵) الخنازیر: قروح صلبهٔ تکون فی الرّقبهٔ. [۵۲۴] (۱) ذکره فی الفهرست، ممّا فسّره جالینوس من کتب بقراط: أبیدیمیا. [۵۲۵] (۲) فی الأصل: شبیها. [۵۲۶] (۲) فی الأصل: شبیها. [۵۲۷] (۱) فی الأصل: مفاوقهٔ. [۵۲۸] (۲) فی الأصل: للطافهٔ. [۵۲۹] (۱) فی الأصل: إسخان. [۵۳۰] (۲)« الباقلی» مضافهٔ فی هامش الأصل. [۵۳۱] (۳) فی الأصل: یستعملها. [۵۳۲] (۴) أی شدّهٔ و تجمّعا. [۵۳۳] (۵) أی لا ینشق. و قد یکون مراده أنه لا ینتفخ. [۵۳۴] (۱)« و قد یستعمل» مکررهٔ فی الأصل. [۵۳۵] (۲)« و ذلک أن» هنا فی مقام« فلأن». [۵۳۶] (۳) أی خرج عنه و انفصل. [۵۳۷] (۴) فی کتب اللغهٔ: البرمهٔ: القدر تنحت من الحجارهٔ، جمع برام و برم و برم. [۵۳۸] (۵) فی الأصل: خمس. [۵۳۹] (۱) فی الأصل: و إن. و ما أثبتناه

يتفق و ظاهر السياق. [۵۴۰] (۲) فى الأصل: من الأصل. [۵۴۱] (۳) استلج الشراب و تسلّجه: ألحّ فى شربه كأنه ملأ به سلّجانه أى حلقومه. [۵۴۲] (۴) كلام المصنف عليه ص من هذا الجزء. [۵۴۳] (۱) هو الدّبق: نبات من فضيلة الحمحميات. أنواعه سبعة، تستعمل فى الطب و فى صناعة دبق الطير. [۵۴۴] (۲) فى الأصل: بنفسج. [۵۴۵] (۳) طفّف بالشىء موضع كذا: دفعه إليه. و طفّف عليه: اشتمل عليه. [۵۴۶] (۴) فى الأصل: نفخ. [۵۴۷] (۵) إكليل الملك: نوعان من النبات أحدهما: ورقه كورق الحلبة، نوره أصفر فى طرف كل غصن منه إكليل كنصف دائرة، و هو المعروف بأقداح زبيدة. و ثانيهما: ورقه كورق الحمص، له قضبان كثيرة تبسط على الأرض، زهره أصفر و أبيض، فى كل غصن أكاليل صغار مدوّرة. [۵۴۸] (۶) السّذاب: نبات قوى الرائحة، أزهاره صغيرة جدا. له فوائد طبية، لكن استعماله عظيم الخطر. [۵۴۹] (۷) أى أمسكه. [۵۵۰] (۱) فى الأصل: فإن. و بها يضطرب الكلام. [۵۵۱] (۲) بياض فى الأصل مقدار كلمتين. و لعلّها:« كون الشعير». [۵۵۲] (۱) فى الأصل: فإن. و بها يضطرب الكلام. [۵۵۳] (۱) قبلها فى الأصل:« مع» ملغاة بشطبتين. [۵۵۴] (۲) فى الأصل: منه. [۵۵۵] (۳) يبدو أن ثمة انقطاع فى الكلام هنا. و مفاده:« أما ما يتخذ منه مطبوخا فيطبخ بماء ...». [۵۵۶] (۴) يستقيم السياق مع القول:« و يشرب، فينفع لسحوج ...». [۵۵۷] (۵) يرجّح هذا احتمال أن يكون السحوج من قبيل الإسهال المزمن، كما سبقت الإشارة إليه. [۵۵۸] (۶) كذا فى الأصل و فيه تكرار. و الصواب القول:« أما» بدل« و منه». [۵۵۹] (۱) فى الأصل: كان. [۵۶۰] (۲) لعل صوابها:« لأن منه ما». [۵۶۱] (۳) الفقّاع: الشراب يتخذ من الشعير أو من الأثمار. سمّى به لما يعلوه من الزّبد. [۵۶۲] (۴) الحجاب هنا: جلدة رقيقة تحجب الدماغ و غيره عن سائر الأعضاء. [۵۶۳] (۱) بياض فى الأصل مقدار نصف سطر. [۵۶۴] (۱) أى يلیّنها و يزيل ما بها من رطوبة و نتن. [۵۶۵] (۱) فى الأصل: قليلا جافا. [۵۶۶] (۲) فى الأصل: فى. [۵۶۷] (۳) ذكر فى التاج: الدخن بالضم:« الجاورس»، كما فى الصحاح و فى المحكم.« حبّ الجاروس أو حبّ أصغر منه أملس جدا». (مادة دخن). [۵۶۸] (۱)« و يغسل» مستدركة فى الهامش. [۵۶۹] (۲) فى الأصل: شىء واحد. [۵۷۰] (۳) فى الأصل: لأن. [۵۷۱] (۱) فى الأصل: فلغظ. [۵۷۲] (۲) فى الأصل: ريح. [۵۷۳] (۳) الطّلى، جمع أطلاء: الشديد المرض. [۵۷۴] (۴) الأنثيان: الخصيتان. [۵۷۵] (۵) فى الأصل: كثيرا. [۵۷۶] (۴) الأنثيان: الخصيتان. [۵۷۷] (۶) أى لم يتسوّس. [۵۷۸] (۷) إناء يطبخ فيه. [۵۷۹] (۸) ثمة انقطاع فى الكلام هنا. و واضح أن كماله:« فأما ما يطبخ بقشره، فغليظ ...». [۵۸۰] (۱) الباه و الباهة: النكاح. و قيل أنه الحظّ من النكاح. [۵۸۱] (۲) فى الأصل: زائد. [۵۸۲] (۳) كذا فى الأصل. و فى السياق اضطراب. [۵۸۳] (۴) فى الأصل: الثالث. [۵۸۴] (۵) فى الأصل: خمسة عشر. [۵۸۵] (۶) ثخن و ثخن الشىء: كثف و صلب و غلظ، فهو ثخين. [۵۸۶] (۱) فى الأصل: خمسة عشر. [۵۸۷] (۲) أهراق يهريق الماء: أراقه فهو مهريق. و الشىء مهراق. [۵۸۸] (۳) فى الأصل: شىء. [۵۸۹] (۴) أى يطرى و سلين. [۵۹۰] (۵) فى الأصل: ثانى. [۵۹۱] (۶) هنا فى الأصل يتكرّر القول:« و انحدارا، إلّا أنه يعطش ... و أسرع انهضاما». [۵۹۲] (۷) فى الأصل: انهضم. [۵۹۳] (۱) الكندر: صمغ شجرة شائكة ورقها كالآس(يونانية). [۵۹۴] (۲) فى الأصل: البياض. [۵۹۵] (۳) نتا نتوا و نتوّا العضو: ورم. و نتا الشىء: عظم. [۵۹۶] (۴) هى منبت الشعر فى أسفل البطن. [۵۹۷] (۵) فى الأصل: و ضمد. [۵۹۸] (۶) الشّب: ملح معدنى قابض لونه أبيضا و منه أزرق. [۵۹۹] (۲) فى الأصل: ماؤه. [۶۰۰] (۱) عبارة« فى قشره ... للإنطلاق و فى» مستدركة فى الهامش. [۶۰۱] (۲) فى الأصل: ماؤه. [۶۰۲] (۳) فى الأصل: ثانى. [۶۰۳] (۴) فى الأصل: أقلّ. [۶۰۴] (۳) فى الأصل: ثانى. [۶۰۵] (۱) داء الفيل: أن تتورّم الساق كلها و تغلظ. [۶۰۶] (۲) الاستسقاء: أن ينتفخ البطن و غيره من الأعضاء و يدوم عطش صاحبه. [۶۰۷] (۳) فى الأصل: أراد. [۶۰۸] (۴) قبلها فى الأصل،« المعدة» ملغاة بشطبة. [۶۰۹] (۱) داء الفيل: أن تتورّم الساق كلها و تغلظ. [۶۱۰] (۱) المكسود: نوع من اللحم المملّح أو المقدّد. اسمه بالتركية:« باصدرمه». و حرّفه العرب فجعلوه باسطرمه. و فصيحه: الوشيق. [۶۱۱] (۲) نطف الماء: سال قليلا قليلا. [۶۱۲] (۳) فى الأصل: زائد. [۶۱۳] (۴) أى نفايته. [۶۱۴] (۵) المياسير، جمع موسر: الأغنياء. [۶۱۵] (۱) النافع و الفاضل. [۶۱۶] (۲) جشأت النفس جشّأ و جشأ و جشوءا: جاشت و ثارت للقىء. [۶۱۷] (۳) بياض فى الأصل مقدار كلمة. [۶۱۸] (۴) فى الأصل: كان. [۶۱۹] (۵) فى الأصل: هو. [۶۲۰] (۶) فى الأصل: فساد. [۶۲۱] (۷) فى الأصل: لإتعابها. [۶۲۲] (۱) فى الأصل: ثانى.

[۶۲۳] (۲)« و إذا» مکررة فی الأصـل. [۶۲۴] (۳) نفطت الیـد: قرحت و مجلت، أو تجمّع فیهـا بین الجلـد و اللحم مـاء من الکـدّ فی العمل. و عند العامّة: فقللت. [۶۲۵] (۱) القیلة: الأدرة، انتفاخ الخصیة. [۶۲۶] (۱) فی الأصل: و الثانی. [۶۲۷] (۲) فی الأصل: ضمد. [۶۲۸] (۳) فی الأصل: ثانی. [۶۲۹] (۱) فی الأصل: مقوی. [۶۳۰] (۲) فی الکلام انقطاع هنا. و المقتضی أنه:« و منه ما قد تمّ انعقاده و کمل جفافه علی نباته». [۶۳۱] (۳) أی جلدته. [۶۳۲] (۳) أی جلدته. [۶۳۳] (۴) جمیعها فی الأصل بالرفع. [۶۳۴] (۱) المذاکیر و الـذّکور، جمع الذّکر: عضو التذکیر. [۶۳۵] (۲) کـذا بالأصـل. و لعلّها یطلق البطن، و إن کانت من أفعال جوهره الحلو أیضا. [۶۳۶] (۳) ورد فی غیر مرجع: أرونیـاس. [۶۳۷] (۴) ورد فی غیر مرجع: قریوس. [۶۳۸] (۵) ورد فی غیر مرجع: لینابوطیس. [۶۳۹] (۶) داء أعراضه ورم فی البطن. [۶۴۰] (۱) هی اللّوبـاء و اللّوبیاء و اللّوبیا و اللّوبیاج. [۶۴۱] (۲) قبلها فی الأصل:« یدل» ملغاة بشطبة. [۶۴۲] (۱) جمع أوقیّة. ذکر الجوهری أنها فیما یتعارفها الناس و یقـدّر علیه الأطباء(فی أیامه) وزن عشـرة دراهم و خمس أسباع الدرهم، أی سبعة مثاقیل و نصف المثقال. [۶۴۳] (۲) الدرهم، من الأوزان: سبعة أعشار المثقال. أنواعه: الطبری-؟؟؟، ۱ غرام و البغلی- ۲۰۷۳۶۲، ۳ غرام و الشرعی- ۴۰۵۵۲۲، ۲ غرام. [۶۴۴] (۱) المهازیـل، جمع مهزول: المصاب بالهزال. [۶۴۵] (۱) قتل الشیء: حرّکه و زعزعه. [۶۴۶] (۲) المطحول: من شکا طحاله. [۶۴۷] (۳) فی الأصل: و غسل. [۶۴۸] (۱) هو تقطیع فی البطن یمشّی دما. [۶۴۹] (۲) المبعر و المبعر: مکـان البعر من کل ذی أربع. [۶۵۰] (۳) الفوّه و الفوّة: نبات له عروق دقاق طوال حمر یصبغ و یداوی بها. و تسـمّی أیضـا عروق الصبّاغین. [۶۵۱] (۴) النطرون: ضـرب من البورق(ملـح مؤلف من حـامض البوریـک و الصودا) یـدخل فی صـناعة الصابون. [۶۵۲] (۱) یعرف أیضا بعود الوج: نبات ذکی الرائحـة یسـتعمل فی تحضـیر بعض الطیوب. [۶۵۳] (۲) نبات یشـبه النجیلیّات بساقه و أوراقه. منه نوع ینتج بصلا یؤکل. [۶۵۴] (۳) هو الکراویا الهندی. [۶۵۵] (۴) شجر من فصیلة البخوریات. أنواعه عدیدة یستخرج من بعضـها دهن عطری فاخر. [۶۵۶] (۵) فی الأصـل: کان. [۶۵۷] (۶) قبلها فی الأصل:« البول» ثانیـة ملغاة بشـطبة. [۶۵۸] (۷) کذا فی الأصل. [۶۵۹] (۱) ثمـة انقطـاع فی السـیاق من هنـا. و لعلّه، علی عـادة المؤلف:« فأما الأبیض المقشـر منه، فهو غلظ جرمه کثیر دهنیة جوهره». [۶۶۰] (۲) أی زغبها. [۶۶۱] (۳) حثرت العین: خرج فی أجفانها حبّ أحمر. و قیل: إن الحثر هو الجرب. [۶۶۲] (۴) الصبر، جمع صـبور: نبـات، یکون فی الغـالب متـدلّیا، ضارب إلی الصـفرة أو إلی الحمرة. یقال له أیضا المقر و المقر. [۶۶۳] (۵) ضرب من الحلواء یعمـل بالنشاء. [۶۶۴] (۱) مـدلول هـذه العبارة خاص بالسـمسم الـذی بقشـره. فلعلّ انقطاعا فی السیاق قبلها. [۶۶۵] (۲) فی الأصل: فیدره للطمث. و واضح زیادتها سـهوا. [۶۶۶] (۳) البان: شـجر ورقه لیّن کورق الصـفصاف. دهن حبّه طیب. و لطوله یشبه به القدّ. [۶۶۷] (۱) فی الأصل: یسیر. [۶۶۸] (۲) أی فعل فعلا شبیها. [۶۶۹] (۳) ینبت فی أصول شجر لحیة التّیس. و قیل أنه هو ذاته. و ورد اسـمه أیضا: هیبوقسطیداس. [۶۷۰] (۴) مامیثا و قمیثا: نبات من فصـیلة الخشـخانیات له اسـتعمالات طبیة عدیدة. [۶۷۱] (۵) فی الأصل: بالرفع. [۶۷۲] (۶) فی الأصل: و زال. [۶۷۳] (۱) ذکر الثعالبی أن الحمی إذا دامت و لم تقلع و لم تکن قویة الحرارة، و لا لها أعراض ظاهرة، مثل القلق و عظم الشـفتین و یبس اللسان و سواده، و انتهی الإنسان منها إلی ضـنی و ذبول، فهی دقّ.(فقه اللغة: فصـل فی اصطلاحات الأطباء علی ألقاب الحمّیات). [۶۷۴] (۲) فی الأصل: خالصا محضا. [۶۷۵] (۱)« بیّنا» ساقطة من الأصل. و أثبتناها من ذیل الصفحة السابقة علی التی تبدأ بها. [۶۷۶] (۲) داف الشیء: بله بماء و نحوه: خلطه، و أکثر ما یکون فی الدواء و الطیّب. [۶۷۷] (۱) ورد فی غیر مرجع: أکسونـافن، أکسویافن. [۶۷۸] (۲) کذا بالأصل. و الواجب أن یضـیف:« المعروف بالزّبدی». و لعل النقص من سهو الناسخ. [۶۷۹] (۳) أی فی بیاضه. [۶۸۰] (۱) کـذا بالأصل، لم أعثر علی ترجمة له. و قد یکون الجلبهنک کما ذکره ابن سـینا، فقارب بینه و بین الخشـخاش الزبدی. [۶۸۱] (۲) فی کتب اللغـة: الحزن، جمع حزن و حزون: ما غلظ من الأرض و خشن و الحزونـة: غلاظـة الأرض. [۶۸۲] (۱) الشـهدانج:(فارسـیة) حبّ القنّب(یونانیـة): نوع من الکتّـان ینتـج لیفا متینا صالحا لصـنع الحبال و شـبهها. یعرف فی الشـام بالقنبز. [۶۸۳] (۲) فی الأصـل بالنصب. [۶۸۴] (۳) الزلـم: نبـات لا- بزر له و لا زهر، فی عروقه حبّ مفلطـح أصـفر الأـفیون بیض البـاطن، دسم طیّب الطعم. یعرف بحبّ العزیز. و جاء فی اسـمه أیضا: الأزلام. [۶۸۵] (۴) و روی: شهرزور. [۶۸۶] (۱)

فى غير موضع: البنطافلن، الفيطافلون. [۶۸۷] (۲) فى الأصل: شبيهة. [۶۸۸] (۳) هو البقلة الحمقاء أو البقلة المباركة أو الرّجلة. [۶۸۹] (۴) الشقاق: كلّ شقّ فى جلد عن داء، و منه التشقق فى اليدين و الوجه من برد أو غيره. [۶۹۰] (۱) فى الأصل: صار. [۶۹۱] (۲) بعدها فى الأصل:« عن» ملغاة» بشطبتين. [۶۹۲] (۱) فصد فصدا و فصادا المريض: شقّ عرقه. [۶۹۳] (۲) الداحس و الداحوس، ورم حار فى طرف الإصبع. [۶۹۴] (۳) فى الأصل: ثلاث. [۶۹۵] (۴) فى الأصل: ورقه. [۶۹۶] (۱) فى الأصل: و أعان. [۶۹۷] (۲) هو الشمع. و استعماله دائما من خارج. [۶۹۸] (۳) جمع جمع الظفر. [۶۹۹] (۴) هو البورق الأرمنى. [۷۰۰] (۵) شجر حبّه كحب اللوبياء، حلو، يقبل الناس على أكله لخاصيته بتقوية الأبدان. [۷۰۱] (۶) الهيضة: انطلاق البطن و القيء. [۷۰۲] (۱) القواثوش: أوقية و نصف. [۷۰۳] (۲) فى الأصل: درهمين. [۷۰۴] (۲) فى الأصل: درهمين. [۷۰۵] (۳) أى حامض. [۷۰۶] (۴) كذا بالأصل. و لعلّها زائدة أو هى« و الساق». [۷۰۷] (۱) فى الأصل: و جفاف. [۷۰۸] (۱) علة حكاك تعرض فى البلدان الحارة من كثرة التعرّق.(ابن قرة: الذخيرة فى علم الطب). [۷۰۹] (۲) أى أنها فى الثانية عند مبدئها و فى الأولى عند انقضائها. [۷۱۰] (۳) المحبون و الحابن: من عظم بطنه و ورم. [۷۱۱] (۴) الجسا، و الجسو: اليبس و الصلابة. [۷۱۲] (۱) فى الأصل: قولا. [۷۱۳] (۲) جميعها فى الأصل بالرفع. [۷۱۴] (۲) جميعها فى الأصل بالرفع. [۷۱۵] (۲) جميعها فى الأصل بالرفع. [۷۱۶] (۲) جميعها فى الأصل بالرفع. [۷۱۷] (۳) فى الأصل: ضمادا. [۷۱۸] (۱) الإنفحة و الإنفحة و الإنفحّة و المنفحة: مادة تستخرج من بطن جدى لم يطعم غير اللبن، فتعصر فى صوفة مبتلّة فى اللبن فيغلظ كالجبن. و العامة تسميها: المجبنة. [۷۱۹] (۲) فى الأصل: و يريب. [۷۲۰] (۳) عبارة:« و يبدأ ... ماءها» مستدركة فى الهامش. [۷۲۱] (۱) فى الأصل: ثلاثة. [۷۲۲] (۲) قيل أنه التين الفجّ. و قيل أن الشاهنجير بالفارسية هو خير أنواع التين.(جامع ابن البيطار). [۷۲۳] (۳) لعلّها الإضافة الصحيحة لتمام المعنى. [۷۲۴] (۴) ارتفق بالشيء: انتفع. [۷۲۵] (۵) فى الأصل: و كانت. [۷۲۶] (۶) فى الأصل: السموم. [۷۲۷] (۷) فى« الجامع لمفردات الأدوية و الأغذية»: أنّ قول جالينوس هذا إنما هو من كلامه فى شجرة اللبخ لا الجميز. و أن عالمين مشهورين و هما وهما فاحشا، و تقوّلا على جالينوس ما لم يقله قطّ: إسحاق بن سليمان و التميمى الذى ذكر فى كتابه« المرشد لقوى الأدوية و الأغذية» فى الجمّيز ما حرّفه الإسرائيلى عن جالينوس حرفا بحرف و نسبه إلى نفسه، فكان أمره أعجب. و قال ابن البيطار:« قال الإسرائيلى فى كتابه الموسوم بالأغذية بعد كلام قدّمه فى الجميز ما نصه:(و حكى جالينوس عن قوم ذكروا ... و الكمثرى). فهذا الرجل و هم كما تراه على جالينوس و قال عنه ما لم يقل، و إنما أتى عليه ذلك فيما أحسب فى أنه نقل الكلام فى الجميز من أغذية جالينوس من نسخة سقطت منها ترجمة الباب فى اللبخ الذى أعقب به جالينوس كلامه فى الجميز فاختلط عليه الكلام، فأدخل اللبخ فى الجميز. إلّا أنى مع ذلك أعجب من كونه لم ينقل كلام. فى اللبخ على ما هو عليه بل حرّفه و زاد فيه و نقص على ما رأيت. فلو نقل من كتاب جالينوس نفسه لأورد كلامه فى اللبخ على ما هو عليه، و هذا مقام حيرة لا أدرى ما أقول فيه، إلّا أنّه حرّف فيه و بدّل من قول جالينوس ما لم يقل فى الجميز و اللبخ معا. أما الجميز فكون جالينوس لم يقل قطّ أنّه كان سمّا. و أمّا اللبخ فكونه لم يورد فيه كلام جالينوس على ما هو عليه». إشارة هنا إلى أن ابن البيطار كان ذكر قبل قول جالينوس فى اللبخ و فيه:« ... و يحكى عنها أنها تبلغ من رداءة ثمرها فى بلاد الفرس أنها تقتل من يأكلها ...». [۷۲۸] (۱)« حللتها» ساقطة من المتن. و أثبتناها من ذيل الصفحة السابقة. [۷۲۹] (۱) أى قيء المرة الصفراء. [۷۳۰] (۲) المأق و المؤق، جمع مأقى و غير ذلك كثير: مجرى الدمع من العين و هو طرفها مما يلى الأنف. [۷۳۱] (۳) القلاع: بثرات تكون فى جلدة الفم أو اللسان. [۷۳۲] (۴) فى جامع ابن البيطار، نقلا عن ديسقوريدوس:« قديما». [۷۳۳] (۱) فى الأصل: رخوا منفوشا. [۷۳۴] (۲) الثّجير: ثفل عصير الثمار كالعنب و التفاح و التين و غيرها. أو هو ثفل كل ما يعصر. [۷۳۵] (۳) هو ما طبخ من عصير العنب حتى بقى ثلثه. [۷۳۶] (۲) الثّجير: ثفل عصير الثمار كالعنب و التفاح و التين و غيرها. أو هو ثفل كل ما يعصر. [۷۳۷] (۴) فى الأصل: مقصرا. [۷۳۸] (۵) فى الأصل: و قراقرا. [۷۳۹] (۶) فى الأصل: مضرا. [۷۴۰] (۱) كانت فى الأصل:« على بعض». فشطب« على» و أصلح« بعض». [۷۴۱] (۲) فى الأصل: المعروف. [۷۴۲] (۳) السلافة هى أول ما يعصر من كل شيء. [۷۴۳] (۴) دهق دهقا الشيء: كسره و قطعه. [۷۴۴] (۱) فى الأصل مسبوقة بلفظ« و أسرعها»

ملغاة بشطبة. [۷۴۵] (۲) كـذا فى الأصـل. و المقضتى لظاهر السياق أن تكون« و كثرة». و إلّا تعرّضت عبارة« و أخصّ أنواع العنب. و قلة حلاوته» للاضطراب. [۷۴۶] (۳) فى الأصل:« مقوى»،« منقى». [۷۴۷] (۴) فى الأصل: بالرفع. [۷۴۸] (۴) فى الأصل: بالرفع. [۷۴۹] (۵) فى العبارة اضطراب. [۷۵۰] (۶) يعنى أرسطو. [۷۵۱] (۱) أى قساوة. [۷۵۲] (۱) كذا. و لعلها:« و حبّه قليلا صغيرا». [۷۵۳] (۲) أى لجرح. [۷۵۴] اسرائيلى، اسحاق بن سليمان، الأغذية و الأدوية، ۱جلد، مؤسسه عزالدين - بيروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق. [۷۵۵] (۱) سعط الدواء: أدخله فى أنفه. و السّعاط: حدّة الرائحة. [۷۵۶] (۲)« زهرة» مضافة فى الهامش. [۷۵۷] (۳) فى الأصل: ضمادا. [۷۵۸] (۴) هنـا بمعنى حكّت و بردت. [۷۵۹] (۵) فى الأصل: المعـدة. و الأرجح أنه تصـحيف من الناسخ. [۷۶۰] (۱) حرز الشيء: صانه و ادّخره. [۷۶۱] (۱) كذا فى الأصل. [۷۶۲] (۲) فى الأصل: مدرّ. [۷۶۳] (۳) فى الأصل: تقدّمته. [۷۶۴] (۴) طرّق له: جعل له طريقا. [۷۶۵] (۵) لعلّ هـذه الزيادة هى المرجوّة. [۷۶۶] (۱) أى تقبضّـت و و قلصت. [۷۶۷] (۲) اللحاء: قشـر العود أو الشجر. [۷۶۸] (۳) الشبّ: ملح معدنى معروف. و اليمانى أجوده. [۷۶۹] (۴) الطرفاء: شجرة تنبت فى المياه القائمة، ثمرها يشبه الزهر و البستانى منه يشبه العفص. [۷۷۰] (۵) ضرب من الرياحين رائحته زكية. و لفظه بالفرنسية:۱) [۷۷۱] . Iris) فى الأصل: السواد. [۷۷۲] (۲) فى الأصل:« المتوسط بين». [۷۷۳] (۳) فى الأصل: اللوى. [۷۷۴] (۴) فى الأصل: مضرا. [۷۷۵] (۱) فى الأصل: يتناولون. [۷۷۶] (۲) النّغنغ: لحمة تكون فى الحلق عنـد اللهاة. [۷۷۷] (۱) أى رطـوبته و لحمه. [۷۷۸] (۲) المثقـال يعادل درهما و نصف درهم تقريبا. [۷۷۹] (۳) هو شراب السفرجل. [۷۸۰] (۱) فقاح النبت: زهره. [۷۸۱] (۲) فى الأصل: المتولد. [۷۸۲] (۱) فى الأصل: جوره. [۷۸۳] (۱) فى الأصل: النصفين. [۷۸۴] (۲) فى الأصـل: على [۷۸۵] (۳) فى الأصل: مولـد. [۷۸۶] (۴) فى الأصـل:« غير بارد فى». [۷۸۷] (۱) فى الأصل: مضر. [۷۸۸] (۱) فى الأصـل: حابس. [۷۸۹] (۲) بعـدها فى الأصل مقـدار كلمة بياض. [۷۹۰] (۱) بعـدها فى الأصل:« كثيرا» ملغاة بشطبة. [۷۹۱] (۲) فى الأصل: النصـفين. [۷۹۲] (۱) فى الأصـل تعرضت هـذه الكلمـة لطمس جزئى. و لعلها كما أثبتنا، و هى بمعنى يعصر التى يستعملها قريبا. [۷۹۳] (۲) فى الأصل: متوسطا. [۷۹۴] (۱) كذا بالأصل. و المقتضى أن تكون:« و من أراد استعماله لتقوية ...». [۷۹۵] (۲) أى يتخم. [۷۹۶] (۳) القسط: مكيال يسع نصف صاع. [۷۹۷] (۱) الجفرّى أو الكفرّى: هو قشر طلع النخل. و قيل هو الكـافور. انظر ترجمته فى جـامع ابن البيطـار، حرف الكاف. [۷۹۸] (۲) البـاريّ و البارياء: الحصـير المنسوج. [۷۹۹] (۱) فى الأصل: عجين. [۸۰۰] (۲) فى الأصل: مضرا. [۸۰۱] (۱)« لها» ساقطة من أول الصفحة، و مشبه فى ذيل الصفحة السابقة عليها. [۸۰۲] (۱) فى الأصـل:« بارد إلّا أنه». [۸۰۳] (۲) نسـبة إلى المرّة الصفراء. [۸۰۴] (۳) الإهليلـج و الهليلج: ثمر أنواعه أربعة، أجودها الأصـفر و يمتاز بتسهيل المرّة الصفراء. [۸۰۵] (۴)« صعما» مستدركة فى الهامش. [۸۰۶] (۱)« الصفراوى» ساقطة من أول الصفحة، و أثبتناها من ذيل الصفحة السابقة. [۸۰۷] (۲) أو الأبيـديميا و معناها: الأمراض الوافدة. [۸۰۸] (۳) فى الأصل:« سويق». [۸۰۹] (۴) بعدها فى الأصل:« على» ملغاة بشـطبة. و بعـدها« من» بدل« على». [۸۱۰] (۵) بعـدها فى الأصل:« اللوز» ملغاة بشـطبة. [۸۱۱] (۶) فى الأصـل: دواء ملينا. [۸۱۲] (۷)« كـان» مكررة فى الأصل. [۸۱۳] (۱) الغبّ من الحمّى: أن تأخـذ يوما و تدع آخر. [۸۱۴] (۲) فى الأصل: كان. [۸۱۵] (۳) فى الأصل: دواء ملينا. [۸۱۶] (۴) فى الأصل:« فكثيرا جدا». [۸۱۷] (۵) فى الأصل: لحماقتهما. [۸۱۸] (۱) الشحج: علة فى الأمعاء تحـدث عن حدّة صـفراء تنصب إليها. و قد تعرض عن اسـتطلاق البطن لورم فى الأمعاء. و قيل عن غير ذلك. انظر كتاب الذخيرة فى علـم الطب، ص ۸۹. [۸۱۹] (۲) اسـتنجى: تنظّف من النجو(الغائط). [۸۲۰] (۳) دويبـة سوداء مائية. [۸۲۱] (۴) الجلنار،(فارسى معرب): زهر الرّمّان. و اسمه فى العربيـة: الجنبـذة. [۸۲۲] (۵) فى الأصـل: و هو. [۸۲۳] (۱) النّبق و النّبق، و غير ذلـك: ثمر السّـدر. [۸۲۴] (۲)« الإسـهال» مستدركة فى الهامش. [۸۲۵] (۳) كـذا فى الأصل. [۸۲۶] (۱) شـجرة ثمرها على قـدر الزيتونة، لونه أحمر و طعمه حلو. و غير المثمر منها يسـمّى الزيزفون. [۸۲۷] (۲) هو ثمر شـجر الـدّوم الشبيه بالنخلة فى حالاتها، طعمه لذيذ. [۸۲۸] (۱) أو القراصـيا: شـجرة معروفـة. ثمرها شبيه بالعنب، و يسـمّى حبّ الملوك. [۸۲۹] (۲) فى الأصـل: و هـو. [۸۳۰] (۳) فى الأصـل: برهان طبيعى. [۸۳۱] (۱) الأترج: شـجر من فصـيلة الحمضيات، معروف، و يسمّى أيضا الكبّاد. [۸۳۲] (۲) فى الأصل: استحصاف. [۸۳۳] (

۳)« قوة» مستدركة فى الهامش. [۸۳۴] (۴) فى الأصل: معدهم. [۸۳۵] (۵) فى الأصل: مولد. [۸۳۶] (۱)« منه»: مضافة فى الهامش. [۸۳۷] (۲) فى الأصل: بارد. [۸۳۸] (۱) شجرة عظيمة كالدّلب. ثمرها يشبه التّمر، حلو جدا لكنه كريه. [۸۳۹] (۱) الجمّار، واحدها جمّارة: قلب النخلة و شحمها. [۸۴۰] (۲) فى الأصل: قريب. [۸۴۱] (۳) الجفرّى أو الكفرى: هو قشر طلع النخل. [۸۴۲] (۴)« دهن» مستدركة فى هامش الأصل. [۸۴۳] (۱)« يابس» مستدركة فوق السطر الأول. [۸۴۴] (۲) فى الأصل: يسيرا ضعيفا. [۸۴۵] (۳) البسر و البسر من ثمر النخل: ما لوّن و لم ينضج. [۸۴۶] (۴) فى الأصل: مولّد. [۸۴۷] (۵) جنس من أفخر أجناس النخل، له بسر جيد. و السكّر: نوع من الرّطب شديد الحلاوة. [۸۴۸] (۶) البيضة: لون من التمر. و البرنىّ: أجود التمر، عذب الحلاوة. [۸۴۹] (۷) هو التمر الطرى. [۸۵۰] (۸) و يقال له أيضا: الهيرور. [۸۵۱] (۱) فى الأصل: تولد. [۸۵۲] (۲) القسب هو التمر اليابس، صلب النواة. [۸۵۳] (۱) فى الأصل: هو وصفته بالرفع. [۸۵۴] (۲) كذا فى الأصل. و يبدو ثمة انقطاع فى السياق. [۸۵۵] (۳) فى الأصل: مدر. [۸۵۶] (۴) أى تكلّف القىء. [۸۵۷] (۱) و الفانيذ أيضا. [۸۵۸] (۲) العشر: شجر له صمغ حلو و نور جميل، ينتج منه سكر العشر، و فيه شىء من المرارة. [۸۵۹] (۳) فى الأصل: شبيها. [۸۶۰] (۴) فى الأصل: إطلاق. [۸۶۱] (۱) الطلّ: النّدى. و الترنجبين هو ندى شبيه بالعسل. و قيل أنّه هو المنّ المذكور فى القرآن الكريم. [۸۶۲] (۲) بعدها فى الأصل:« للبطن» ملغاة بشطبة. [۸۶۳] (۱) فى كتب اللغة: جمع وريد: أوردة و ورد و ورود. [۸۶۴] (۲) فى الأصل: يسيرا. [۸۶۵] (۳) فى الأصل: بينا. [۸۶۶] (۴) نبت طيب الرائحة، ينمّ على حامله بتضوّع ريحه. [۸۶۷] (۵) نوع من الحشائش يشبه الأفسنتين فى منظره و طعمه. و هو الفراسيون و المسمّى أيضا أبو الركب. [۸۶۸] (۱) من الرياحين، له زهر ذهبى اللون، طيب الرائحة. و صورتها فى الأصل مشوّهة. [۸۶۹] (۲) من البقول. و هو الذّرق. و للمؤلف فى هذه الأنواع جميعا أقوال فى الجزء الثالث من هذا الكتاب. [۸۷۰] (۳) فى الأصل: و أكثر. [۸۷۱] (۴) فى الأصل: فاتر. [۸۷۲] (۵) داء فى الوجه يعوّج منه الشدق. [۸۷۳] (۶) القيح: المجتمع فى الجرح. [۸۷۴] (۷) فى الأصل: يحف. [۸۷۵] (۸) مرض يسبّب تناثر الشعر. [۸۷۶] (۹) فى الأصل: الجماع. و هو تحريف. [۸۷۷] (۱۰) ملح مؤلف من حامض البوريك و الصودا لا لون له و لا رائحة. [۸۷۸] (۱۱) مثانة حيوان بحرىّ و برّىّ يسمّى القندر. [۸۷۹] (۱۲) فى الأصل: فإن فإنه. و الأولى زائدة. [۸۸۰] (۱۳) فى الأصل: تفتيح. [۸۸۱] (۹) فى الأصل: الجماع. و هو تحريف. [۸۸۲] (۱) استقصى الأمر: بلغ أقصاه، أى منتهاه. [۸۸۳] (۱) نوع من الحلواء. و يسمّى القبيطى. [۸۸۴] (۲) هو الشّمع. [۸۸۵] (۱) الأسطرك و الأصطرك: صمغ شجرة شبيهة بشجرة السفرجل، إذا فرك انبعثت منه رطوبة كالعسل. [۸۸۶] (۲) السّلى: الجلد الرقيق الذى يخرج فيه الولد من بطن أم ملفوفا فيه. [۸۸۷] (۳) لعلّها: الرحم. [۸۸۸] (۴) الكوائر، جمع كوّارة: هى العسل فى الشمع. [۸۸۹] (۱) فى الأصل: مرارة. و مصححة فى الهامش« مرارته». [۸۹۰] (۲) البلّة: الندوّة، أى ما فيها من بلل. [۸۹۱] (۱) الميبختج: تعنى بالفارسية: مطبوخ العنب، أى الرّبّ و يسمّى إعليقى. [۸۹۲] (۱) كذا فى الأصل. [۸۹۳] (۲) فى الأصل: و أسرع. [۸۹۴] (۱) كذا فى الأصل. [۸۹۵] (۱) البادزهر: حجر ينفع من السموم. ألوانه كثيرة أجودها الأصفر. و يطلق على كل شىء ينفع من شىء آخر. [۸۹۶] (۲) فى الأصل: فعلت. [۸۹۷] (۳) السبخة: أآض ذات نزّ و ملح. [۸۹۸] (۴) الكارباء أو الكهرباء. عن ابن سينا:« هو صمغ كالسندروس شفّاف، يجذب التبن و الهشيم من النبات. و لذلك سمّى كاه رباء أى سالب التبن بالفارسية». و قال ابن البيطار: أن الكهرباء ليس هو صمغ الجوز الرومى و أن ديسقوريدوس و جالينوس لم يقولا ذلك بل هو غلط من زعم ذلك و تقوّل عليهما ما لم يقولاه. [۸۹۹] (۱) الحدقة، جمع حدق و حداق و أحداق و حدقات: السواد المستدير وسط العين. [۹۰۰] (۲) كذا بالمفرد. [۹۰۱] (۱) لعلها المحرور. [۹۰۲] (۲) فى الأصل: مسح. [۹۰۳] (۱)« إلى» مضافة فى الهامش. [۹۰۴] (۱) هو مطبوخ العنب بالفارسية، أى الرّب. [۹۰۵] (۲) دمل دملا الجرح: برىء و التحم. [۹۰۶] (۱) فى الأصل: شيئا محتقنا. [۹۰۷] (۲) أى طريّة كما هى. [۹۰۸] (۳) فى الأصل: نبيذ. [۹۰۹] (۴) شدح شدحا: سمن. و هو يقصد الترهل. [۹۱۰] (۵) فى الأصل: شرب. [۹۱۱] (۱) لعلّها اللحوم. [۹۱۲] (۲) أى التى لها قرنان. [۹۱۳] (۱) السّلاق فى العين: غلظ فى الأجفان من مادّة أكّالة تحمّر لها الأجفان و تتقرّح أشفار الجفن. [۹۱۴] (۲) الشّفر و الشّفر: منبت الشّعر فى الجفن. و الشّعر هو الهدب. و قد يراد به الشعر نفسه. [۹۱۵]

(۱)« و يصل» مستدركة فى الهامش. [۹۱۶] (۲) فى الأصل: قبض شديد. [۹۱۷] (۱) فى الأصل: نوع كبير. [۹۱۸] (۱) فى الأصل بالرفع. [۹۱۹] (۱) فى الأصل بالرفع. [۹۲۰] (۲) جمع علج: و هو الرجل من كفّار العجم. [۹۲۱] (۳)« و البواسير النابتة فى المقعدة» مستدركة فى الهامش. [۹۲۲] (۱) فى الأصل: ثمرة. [۹۲۳] (۲) حرصنا أن تكون هذه الإضافة متّفقة مع ما ذكره الرازى فى« الحاوى» من أن نشارة خشب الساج تخرج الدود من البطن بقوة إذا هى استعملت. [۹۲۴] (۳) فى الأصل: أزيل. [۹۲۵] (۴) فى الأصل: يسيرة. [۹۲۶] (۵) درّقه: ليّنة و ملّسه، أو أصلح منه. [۹۲۷] (۶)« أيضا» مضافة فى الهامش. [۹۲۸] (۱) بعدها فى الأصل« قوم» ملغاة بشطبة فوقها. [۹۲۹] (۲) سيذكر المؤلف بعد قليل إنها قرحة معروفة بهذا الاسم. [۹۳۰] (۳) فى الأصل: مزاجا. [۹۳۱] (۳) فى الأصل: مزاجا. [۹۳۲] (۴) فى الأصل بالنصب. [۹۳۳] (۵) الأدرة: انتفاخ الخصيين، أو الانفتاق فى إحداهما. [۹۳۴] (۶) فى الأصل: دخن. [۹۳۵] (۱) اعتبره ابن سينا ثمرة العرعر. و فى القاموس: أنه شبيه بالطرفاء و ليس بالعرعر. و جعل الشهابى فى معجمه أرز لبنان منه. [۹۳۶] (۱) فى الأصل: كثير. [۹۳۷] (۲) أو الشوكة المصرية. [۹۳۸] (۳) أو الجزمازق و الكزمازك. [۹۳۹] (۱) فى الأصل: فرقا. [۹۴۰] (۲) القضيفة من الجوارى: الممشوقة. [۹۴۱] (۳) فى الأصل: يسقونهم. [۹۴۲] (۴) فى الأصل:« يلزموهم» و« يعطونهم». [۹۴۳] (۵) رطوبة من أصل شجرة الكثيراء، شبيهة بالصمغ. [۹۴۴] (۱) ضرب من الرياحين. اسمه فى الشام الآس، و فى مصر المرسين، و فى المغرب و لبنان الريحان، و فى اليمن الهنس. [۹۴۵] (۲)« ثمر» مستدركة فى الهامش. [۹۴۶] (۳) فى الأصل: أقراص. [۹۴۷] (۱) بزوال مكرّرة فى الأصل. [۹۴۸] (۲) فى الأصل: و كان. [۹۴۹] (۱) هو الخرنوب النبطى، أو خرنوب الشوك، و هو عند أهل الشام خرنوب المعزى. [۹۵۰] (۲) فى الأصل: مدر. [۹۵۱] (۳) فى الأصل: و المستبطن. [۹۵۲] (۴) و روى: بريلس. [۹۵۳] (۵) و روى: قيبس. [۹۵۴] (۶) صفائح كالرخام بيض برّاقة طيبة، طعمها قيه كافورية. [۹۵۵] (۱) فى الأصل: الثديين الوارمة. [۹۵۶] (۲) الوثى: هو فى اللحم كالكسر فى العظم. [۹۵۷] (۳) و روى: أفيمارون. [۹۵۸] (۱) فى الأصل: أخضرا. [۹۵۹] (۲) فى الأصل: يسير. [۹۶۰] (۳) فى الأصل: مضر. [۹۶۱] (۱) فى الأصل: يسير. [۹۶۲] (۲) فى الأصل:« يعومه و يمنعه» بإثبات النقطتين من تحت. [۹۶۳] (۳) بعدها فى الأصل« المتولد عنه كريه الطباع» ملغة بشطبة. [۹۶۴] (۴) انطلاق البطن. [۹۶۵] (۱) فى الأصل: متوسطا. [۹۶۶] (۲) أى التقرّح. [۹۶۷] (۳) كذا فى الأصل. [۹۶۸] (۱) فى الهامش: القوى. [۹۶۹] (۲) أى التى تحاتّت و تكسّرت. [۹۷۰] (۳) النتوّ: الورم. [۹۷۱] اسرائيلى، اسحاق بن سليمان، الأغذية و الأدوية، ۱جلد، مؤسسه عزالدين - بيروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق. [۹۷۲] (۱) فى الكلام انقطاع. و لعل تمامه:« و منه العتيق البعيد العهد بالخروج من الثمر». [۹۷۳] (۲)« لطافته» مكرّرة فى الأصل. [۹۷۴] (۱) فى الأصل:« أكثر ذلك الأحوال». [۹۷۵] (۲) فى الأصل:« و يصير». [۹۷۶] (۳) علّ الضارب المضروب: تابع عليه الضرب. [۹۷۷] (۴) لعلّها الثامن كما رويت فى غير مرجع، و كما سترد بعد أسطر قليلة. [۹۷۸] (۵) هو النوع من الصنوبر الذى يحمل قضم قريش. [۹۷۹] (۶) هو أجود أنواع السوسن الأبيض المسمّى الزنبق. [۹۸۰] (۷) فى الأصل: باسط. [۹۸۱] (۸) بعدها فى الأصل:« قذف الدم» ملغاة بشطبة. [۹۸۲] (۱) فى الأصل:« على» و التصحيح من الهامش. [۹۸۳] (۲) فى الأصل: خامالاون، و هى باليونانية الحرباء، الدابة المعروفة. [۹۸۴] (۱) فى الأصل تعرّضت لطمس جزئى. و لعلّها كذلك. [۹۸۵] (۲) سيأتى كلام المصنف عليه مباشرة بعد البطيخ. [۹۸۶] (۳) فى الأصل: و قراقرا. [۹۸۷] (۱) فى الأصل: زنجبيل. [۹۸۸] (۲) فى الأصل: زنجبيل يابس. [۹۸۹] (۳) الأشنان الإشنان: الحرض، و هو ما تغسل به الأيدى و الثياب. [۹۹۰] (۴) بثور فى الجسد صغار تشبه الجرب اليابس. [۹۹۱] (۱) فى الأصل: متوسطا. [۹۹۲] (۱) السّهر: الأرق. [۹۹۳] (۲) الغضار: خزف أخضر. [۹۹۴] (۱) ج قيراط: فى الوزن، مقداره ۲۴/ ۱ من الدينار. [۹۹۵] (۲) الفرزجة: شىء تتخذه النساء للمداواة. [۹۹۶] (۳) فى الأصل: قيرط. [۹۹۷] (۴) قروح صلبة تكون فى الرقبة. [۹۹۸] (۵) فى الأصل: ضمادا. [۹۹۹] (۶) أصل اليبروح هو اللعبة المطلقة. و اللعبة البربرية هو السّورنجان، و يسمونه فى مصر بالعكنة. [۱۰۰۰] (۷) فى الأصل: فيكسبوا. [۱۰۰۱] (۱) الشّرى: شبه بثور حمر تظهر دفعة غالبا فى الجسد، لها لذع شديد. [۱۰۰۲] (۲) فى الأصل: مما. [۱۰۰۳] (۳) فى الأصل: أربعة. [۱۰۰۴] (۱) و يعرف أيضا بالعلقم. [۱۰۰۵] (۲) الإجانة و الإيجانة: إناء شبه الحوض. [۱۰۰۶] (۱) و يقال له أيضا: الغمام.

[۱۰۰۷] (۲) الصلاية: مدقّ الطيب. [۱۰۰۸] (۳) هو حجر الكلى. [۱۰۰۹] (۴) غير المغشوشة. [۱۰۱۰] (۱) فى الأصل: صلاحه. [۱۰۱۱] (۲) فى الأصل: منافعها. [۱۰۱۲] (۳) بعدها فى الأصل« و قطع» ثم فراغ مقدار كلمة. و يبدو أن انقطاع فى السياق، بل ثمة تكرار لسهو من الناسخ. و قد أورد ابن البيطار فى جامعه هذا النص كما هو مثبت. [۱۰۱۳] (۴) هو البورق الأرمنى. [۱۰۱۴] (۵) الجرادة: ما جرّد و قشر من الشيء. [۱۰۱۵] (۱) فى الأصل: ضمادا. [۱۰۱۶] (۲) فى الأصل: متوسطا. [۱۰۱۷] (۳)« إذا كانت» فى الأصل مضافة بالهامش و هى تعرضت لطمس جزئى. [۱۰۱۸] (۱) حشيشة ورقها شبيه بورق الشهدانج. [۱۰۱۹] (۱) و روى: طرشقوق، طرخيشقوق. [۱۰۲۰] (۲) فى الأصل: ضمادا. [۱۰۲۱] (۳) فى الأصل: فصلا. [۱۰۲۲] (۴) فى الأصل: نزع. [۱۰۲۳] (۲) المرّ: صمغ شجرة شبيهة بالشوكة المصرية. [۱۰۲۴] (۱) فى الأصل: ضمادا. [۱۰۲۵] (۱) فى الأصل: ضمادا. [۱۰۲۶] (۲) فى الأصل: قولا. [۱۰۲۷] (۳) إذا حملت امرأة الولد فهى حامل و حاملة. [۱۰۲۸] (۱) ريحانة معروفة، و تعرف أيضا بالحوك أو حبق القرنفل. [۱۰۲۹] (۲) هو المرّنك. يعمل من الرصاص، و منه ما يعمل من الفضة. [۱۰۳۰] (۳) فى الأصل: و حلل. [۱۰۳۱] (۴) فى الأصل: المسكّن. [۱۰۳۲] (۵) فى الأصل: و أدوية. [۱۰۳۳] (۶) فى الأصل: و يوصلان. [۱۰۳۴] (۷) أى بلى و اضمحلّ. [۱۰۳۵] (۱) و يقال أيضا: أفزبيون. صمغ يعرف باللّبانة المغربية. [۱۰۳۶] (۲) كذا بالأصل. و فى جامع ابن البيطار عن ديسقوريدوس: بطراسالينون. [۱۰۳۷] (۳) كذا بالأصل. و فى الجامع عن ديسقوريدس: الماقدونوى. [۱۰۳۸] (۴) نبات معروف، أنفع ما فيه بزره، و اسمه الفارسى هذا يعنى تطييبه للخبز. [۱۰۳۹] (۵) رسمه قبل قليل« أورسالس». و روى: أوسالس. [۱۰۴۰] (۶) فى الأصل: بالقولن. [۱۰۴۱] (۷) و روى: أقوسالينون. [۱۰۴۲] (۱) فى الهامش: و هذا النوع يسمونه البربراغسس. [۱۰۴۳] (۲) و روى: سمريتون. [۱۰۴۴] (۳) فى الأصل: شبيها. [۱۰۴۵] (۴) بقل يشبه السّلق. و منه ما يسمّى بالقنّبيط. [۱۰۴۶] (۵) كذا فى الأصل. [۱۰۴۷] (۶) فى الأصل: بالرفع. [۱۰۴۸] (۶) فى الأصل: بالرفع. [۱۰۴۹] (۶) فى الأصل: بالرفع. [۱۰۵۰] (۶) فى الأصل: بالرفع. [۱۰۵۱] (۶) فى الأصل: بالرفع. [۱۰۵۲] (۱) فى الجامع لابن البيطار: قومسون اليونيقون. [۱۰۵۳] (۲) فى الأصل: الأوراد. [۱۰۵۴] (۳) فى الأصل: ضمادا. [۱۰۵۵] (۴) الكمنة: ما يتركه الرّمد فى العين إذا ساء علاجه، أو ورم فى الأجفان، أو قرح فى المآقى، أو يبس و حمرة، أو أكال يحمرّ له الجفن فتصير العين كأنها رمداء. [۱۰۵۶] (۱) الباه و الباهة: النكاح. و قيل الحظ من النكاح. [۱۰۵۷] (۲) قبلها فى الأصل:« مزاجه» ملغاة بشطبة. [۱۰۵۸] (۳) فى هامش الأصل: ص: دمّيا. [۱۰۵۹] (۴)« و يحقن» مضافة فى الهامش. [۱۰۶۰] (۱) فى الأصل: نوع. [۱۰۶۱] (۱) فى الأصل: نوع. [۱۰۶۲] (۲) فى الأصل: عوض. [۱۰۶۳] (۱) الرّعاف: دم يسبق من الأنف. [۱۰۶۴] (۲) فى الأصل: هوسا. [۱۰۶۵] (۳) فى الأصل: راسده. [۱۰۶۶] (۱) هو حبّ الرشاد: و يسمّى الثّفّاء. [۱۰۶۷] (۲) فى الأصل: أحد. [۱۰۶۸] (۱) و يسمّى أيضا الحوك. من الرياحين. [۱۰۶۹] (۲) فى الأل: مولّد. [۱۰۷۰] (۳) فى الأصل: ضمادا. [۱۰۷۱] (۴) و روى: لينوى. [۱۰۷۲] (۳) فى الأصل: ضمادا. [۱۰۷۳] (۵)« كذلك» مستدركة فى الهامش. [۱۰۷۴] (۱) كذا فى الأصل. و لعلّها« عينه». [۱۰۷۵] (۲) و يقال: مزرنجوش و مردقوش. [۱۰۷۶] (۳) و يقال له أيضا دهن المفغوّ لاختصاص نوره باسم الفاغية. [۱۰۷۷] (۴) الجبّ: المزادة يخيّط بعضها إلى بعض. و روى: حلّة. [۱۰۷۸] (۵) فى جامع ابن البيطار: البانى. و لعلّه تعرّض للتصحيف. [۱۰۷۹] (۶) فى جامع ابن البيطار: تجدّد. [۱۰۸۰] (۷) المؤدى هنا: و يمكن أن يعمل هذا الدهن أيضا من الزيت انفاق لم يعفص غير أنه إذا عمل من الزيت المعفص كان أجود. [۱۰۸۱] (۸) هو الكراويا البرّى. [۱۰۸۲] (۱) من بقول المائدة. و قيل: إن العاقر قرحا هو أصل الطرخون الجبلى. [۱۰۸۳] (۲) طعام لدن. غير جيد الخبز و الطبخ. [۱۰۸۴] (۱) فى الأصل: أخضرا. [۱۰۸۵] (۲) فى الأصل: نزع. [۱۰۸۶] (۳) أى مخرجا لها بسرعة يقال: فشّ الضرع: حلب جميع ما فيه، و فشّ الناقة: حلبها بسرعة. [۱۰۸۷] (۴) فى الجامع لابن البيطار عن ديسقوريدوس:« النابت فى البلاد التى يقال لها سوريا التى تلى المغرب». [۱۰۸۸] (۱) فى الأصل: نوع. [۱۰۸۹] (۲) فى جامع ابن البيطار: أقومارثون. [۱۰۹۰] (۱) هو أيضا الرازيانج الرومى و الرازيانج الشامى. [۱۰۹۱] (۲) فى الأصل: بالرفع. [۱۰۹۲] (۲) فى الأصل: بالرفع. [۱۰۹۳] (۲) فى الأصل: بالرفع. [۱۰۹۴] (۱) فى الأصل: يكسبهن. [۱۰۹۵] (۲) و قال ابن البيطار فى« جامعه»، أن النبات المعمول منه الخبز» هو

النبات المعروف بالبشنين عند أهل الديار المصرية ... و ليس هو من الحندقوقى بشىء لا فى الماهية و لا فى القوة». و أعاد سبب ذلك الوهم من جهة اشتراك الاسم فى اللغة اليّونانية.(أنظر مادة حندقوقى برّى). [۱۰۹۶] (۳) ذكره ابن النديم مع جماعة من الأطباء القدماء المقلّين، و فسّروا كتب جالينوس و جمعوها و اختصروها. [۱۰۹۷] (۱) فى الأصل: فثلاث ... [۱۰۹۸] (۲) الفوتنج أو الفوذنج. [۱۰۹۹] (۳) الفواق: الريح تشخص من الصدر، و سببه اجتماع جميع أجزاء المعدة لتدفع عنها ما يؤذيها. [۱۱۰۰] (۴) ضرب من الطيب يركّب من مسك و رامك، و أجوده المتّخذ من الأملج. [۱۱۰۱] (۵) مفردها طاقة: شعبة و هى طرف الغصن أو أطرافه المتفرقة. [۱۱۰۲] (۱) فى الأصل: نافع. [۱۱۰۳] (۲) و روى: أرفلس. [۱۱۰۴] (۳) فى الأصل: ورق. [۱۱۰۵] (۴) فى الأصل: نوع. [۱۱۰۶] (۱) ضرب من الشيح، و يسمى فوليون. و يعرف فى اليمن بالهلال. و قيل أنه العظلم. [۱۱۰۷] (۱) ضرب من الشيح، و يسمى فوليون. و يعرف فى اليمن بالهلال. و قيل أنه العظلم. [۱۱۰۸] (۱) و روى: مشكطرامشيغ. [۱۱۰۹] (۲) و روى: غليجن. و اللفظة يونانية و يسمى فى مصر: فلية. [۱۱۱۰] (۳) فى الأصل: ثلاث. [۱۱۱۱] (۴) لعلها كذلك. [۱۱۱۲] (۵) كذا فى الأصل مختلفة عمّا رسمه قبل قليل بإضافة الياء. [۱۱۱۳] (۶) فى الأصل:« الأوائل» ملغاة بشطبة و لم يثبت غيرها. و ما أثبناه هو المقصود بالسياق. [۱۱۱۴] (۷) حذا حذوا و حذيا الشراب اللسان: قرصه. و هو بالياء أشر. [۱۱۱۵] (۱) كذا فى الأصل. و الصواب:« لا» [۱۱۱۶] (۲) فى الأصل: و جوهر لطيف. [۱۱۱۷] (۳)« إنما» مستدركة فى الهامش. [۱۱۱۸] (۴) فى الأصل: يحفر. و التصويب فى أعلى الصفحة. [۱۱۱۹] (۱) و روى: مشكطرامشير، و هو ما سيذكره المصنف فورا. [۱۱۲۰] (۲) و روى: برنجاسف. [۱۱۲۱] (۳) أى زغبر. [۱۱۲۲] (۴) فى الأصل: شبيه. [۱۱۲۳] (۵) و روى: سنسريون. [۱۱۲۴] (۱) نوع من المراهم. [۱۱۲۵] (۲) و روى: أنيتوا. [۱۱۲۶] (۱) فى الهامش:« فى الغرب من أجناس الصعتر ما لم يره إسحاق و لا كافة الأطباء، و لا يرونه أبدا». [۱۱۲۷] (۲) فى الأصل: منها. [۱۱۲۸] (۱) حشيشة لها زهر مستدير أبيض إلى الحمرة، و ورق صغار دقاق، يسمّى المأمون، و يعرف أيضا بصعتر الحمير. [۱۱۲۹] (۲) استقصى الأمر: بلغ أقصاه. و المعنى أن لا يبالغ فى دقّه. [۱۱۳۰] (۳) فى الهامش:« و يلتينه». [۱۱۳۱] (۱) فى الأصل: كان. [۱۱۳۲] (۲) بعدها فى الأصل:« إذا» ملغاة بشطبة. [۱۱۳۳] (۳) هو السوسن؟؟؟. [۱۱۳۴] (۴) أى البستانى و البجلى. [۱۱۳۵] (۵) فى الأصل، بالمفرد. [۱۱۳۶] (۵) فى الأصل، بالمفرد. [۱۱۳۷] (۶) فى الأصل: ضمادا. [۱۱۳۸] (۷) كذا فى الأصل. و لعلها:« أورام الطحال». أو« و ورم الطحال». [۱۱۳۹] (۸) أى قلبت. [۱۱۴۰] (۱) نبات طول ساقه قدر الذراع. ورقه يشبه الرازيانج. طيب الرائحة. [۱۱۴۱] (۲) الصفح من كل شىء: جنبه. [۱۱۴۲] (۱) أى له زوايا. [۱۱۴۳] (۱) و روى: أفونيطن. و يسمّى خانق النمر. [۱۱۴۴] (۲) رعدة الحمّى. [۱۱۴۵] (۳) فى الأصل: مسح. [۱۱۴۶] (۱) بعدها فى الأصل: بدهن ملغاة بشطبة. [۱۱۴۷] (۱) فى الأصل: ورق صغار. [۱۱۴۸] (۲) فى الأصل بالرفع. [۱۱۴۹] (۱) و روى: سطراطيوطس. [۱۱۵۰] (۲) النكاية: الغلبة و القهر. [۱۱۵۱] (۱) و روى: بليبئة. [۱۱۵۲] (۱) فى هامش الأصل: مج. و السرمق يقال لها سرمج. [۱۱۵۳] (۲) فى الأصل: شىء. [۱۱۵۴] (۱) و روى: البليطس. [۱۱۵۵] (۲) هى الكزبرة. [۱۱۵۶] (۱) فى الأصل: يرخيانهما. [۱۱۵۷] (۲) فى الأصل: ولّد. [۱۱۵۸] (۳) فى الأصل: ضمادا. [۱۱۵۹] (۴) أى لم تفعل. [۱۱۶۰] (۱)« أول» مستدركة فى الهامش. [۱۱۶۱] (۲) و القنابرى. بقلة تسمّى أيضا: الغملول و التّملول. [۱۱۶۲] (۳)« يسيرا» مستدركة فى الهامش. [۱۱۶۳] (۴) أى رغّب فى الطعام و حمل على اشتهائه. [۱۱۶۴] (۱) طجّن الشىء: قلاه فى الطّاجن، و هو المقلى أو الطابق يقلى عليه. [۱۱۶۵] (۲) و هو الأمير باريس. [۱۱۶۶] (۱) القمىّ و القمىء: القصير، الصاغر الذليل [۱۱۶۷] (۲) كذا فى الأصل. [۱۱۶۸] (۳) الجسأ هو الصلابة و الخشونة. [۱۱۶۹] (۴) سبقت الإشارة إليها أنها قروح صلبة تكون فى الرقبة. [۱۱۷۰] (۱) المسعط: الإناء يجعل فيه السّعوط و يصبّ فى الأنف. [۱۱۷۱] (۲) الكركىّ ج كراكى: طائر من طيور الماء، طويل الساقين و العنق. يعرف بالرّهو و الغرنوق. [۱۱۷۲] (۱) فى الأصل: ثلاث. [۱۱۷۳] (۲)« و لا» مستدركة فى الهامش. [۱۱۷۴] (۳) فى الأصل: ثانى حار. [۱۱۷۵] (۴) المجزّع من اللحم: ما فيه أحمر و أبيض. [۱۱۷۶] (۱) حشيشة تشبه الأفسنتين. و الشيح هو الفراسيون و يسمّى أبو الركب. [۱۱۷۷] (۲) كذا فى الأصل. مع إشارة فى الهامش إلى غموضها. [۱۱۷۸] (۱) و يقال سلجم. و هو اللجفت. [۱۱۷۹] (۲) الغمر و

الغمرة: الزعفران أو الورس أو تمر و لبن يطلى به وجه المرأة و يداها حتى ترق بشرتها. [۱۱۸۰] (۳) فى الأصل: صنف. [۱۱۸۱] (۴) فى الهامش:« كأنه أراد الشلجم الذكر». [۱۱۸۲] (۱) فى الأصل: مضر. [۱۱۸۳] (۲) أى هيّجه. [۱۱۸۴] (۱) فى الأصل: الذى. [۱۱۸۵] (۲)« كافح» مضافة فى الهامش. [۱۱۸۶] (۱) الكندس: عروق نبات. معطّس. [۱۱۸۷] (۲) و روى: ارموراميون. [۱۱۸۸] (۱) نسبة الى الفرفير و هو صمغ أحمر. [۱۱۸۹] (۲) ريح نعقد فى الأضلاع، أو تأخذ الإنسان فى أماكن من جسمه تنتقل فيها. [۱۱۹۰] (۱) فى الأصل: صارأينا. و« صا» ملغاة بشطبة. [۱۱۹۱] (۲) فى الأصل: نوع. [۱۱۹۲] (۳) نسبة إلى مسنّ الزيت الأخضر. [۱۱۹۳] (۴)« فى» مكررة فى الأصل. [۱۱۹۴] (۵) بعدها فى الأصل:« بارد» ملغاة بشطبة. [۱۱۹۵] (۶) بل هو البطاط. [۱۱۹۶] اسرائيلى، اسحاق بن سليمان، الأغذية و الأدوية، ۱جلد، مؤسسه عزالدين - بيروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق. [۱۱۹۷] (۱) فى الأصل: و إذ. [۱۱۹۸] (۲) هو المرتك. دواء يعمل من الرصاص، و منه ما يعمل من الفضة. [۱۱۹۹] (۳) فى الأصل: ضمد. [۱۲۰۰] (۱) فى الأصل: ثلاث. [۱۲۰۱] (۲) فى الأصل: نوع. [۱۲۰۲] (۳) و يعرف البستانى منه بحب اللهو. [۱۲۰۳] (۴) فى الأصل: اثنى عشر. [۱۲۰۴] (۵) كذا فى الأصل. و لعلها: حالا شبيها. [۱۲۰۵] (۱) فى الأصل: يؤذى. [۱۲۰۶] (۲) فى الأصل: ضمادا. [۱۲۰۷] (۱) فى الأصل: قواه. [۱۲۰۸] (۲) فى الأصل:« و اما» و مصصحة كما أثبتنا. [۱۲۰۹] (۱) فى الأصل: العارض. [۱۲۱۰] (۲) يقصد أغصانها. [۱۲۱۱] (۳) و روى: الأقرسطس. [۱۲۱۲] (۱)« زئبرها» مصححة فى الهامش. كونها فى المتن تعرضت لتحريف. [۱۲۱۳] (۲) فى الهامش مصححة ثلاث مرات برسوم مختلفة. [۱۲۱۴] (۱) فى الأصل: و محدر. [۱۲۱۵] (۲) فى الأصل: بدون تاء التأنيث. [۱۲۱۶] (۲) فى الأصل: بدون تاء التأنيث. [۱۲۱۷] (۲) فى الأصل: بدون تاء التأنيث. [۱۲۱۸] (۳) نبات يسمّى القبار. و فى اليمن يقال له اللّصف. [۱۲۱۹] (۴) هو العرفج: حشيشة يشبه ورقها ورق الشهدانج. [۱۲۲۰] (۵) فراغ فى الأصل مقدار كلمتين أو ثلاث. [۱۲۲۱] (۱) و روى: ساسالاوس. [۱۲۲۲] (۲) هو النّاردين. [۱۲۲۳] (۳) و روى: موغالى. [۱۲۲۴] (۴) فى الأصل: التى. [۱۲۲۵] (۱) هو ربّ العنب. [۱۲۲۶] (۲) ضربت العين: غارت. [۱۲۲۷] (۳) فى الأصل: كثير. [۱۲۲۸] (۴) فى الأصل: باساريقون. [۱۲۲۹] (۱) فى الأصل: كان. [۱۲۳۰] (۲) فى الأصل: طرح. و فى اعتبار بنائه للمجهول. فالأصح كما أثبتنا. [۱۲۳۱] (۳) الدخنة: بخور يدخّن به البيت و غيره. و الدّخان: ما يتصاعد من النار إذا لم يتمّ اشتعالها. [۱۲۳۲] (۴) فى الأصل: شبيه. [۱۲۳۳] (۵) و روى: برنجاشف. [۱۲۳۴] (۶)« يدلّ» مستدركة فى الهامش. [۱۲۳۵] (۷) أى على قوة حرارته. [۱۲۳۶] (۱) فى الأصل: الذى. [۱۲۳۷] (۲) التى يبست فلا تكاد تنعطف. [۱۲۳۸] (۳) نبت هو الأقحوان. و يطلق هذا الاسم على أكثر من نوع. [۱۲۳۹] (۱) و روى: الشكاعى. و قيل أنه الشوكة البيضاء. [۱۲۴۰] (۱) و روى: الشّكوهج. [۱۲۴۱] (۲) فى الأصل: صر. [۱۲۴۲] (۳) فى الأصل: من غير تاء التأنيث. [۱۲۴۳] (۳) فى الأصل: من غير تاء التأنيث. [۱۲۴۴] (۱) فى الأصل: يدبغون. [۱۲۴۵] (۲) فى الأصل القراقيا. و سترد بعد قليل القاقيا. [۱۲۴۶] (۳) كذا فى الأصل. و لعلّها:« و ثمرها يعرف بخروب». [۱۲۴۷] (۴)« طبخها و كمل» مستدركة فى الهامش. [۱۲۴۸] (۱) الدهق: متابعة الشدّ و العصر و شدّة الضغط. [۱۲۴۹] (۲) فى الأصل: صار عصارتها نافعا. [۱۲۵۰] (۳) فى الأصل: يابسة. [۱۲۵۱] (۴) هو الملح المعروف بالشبّ اليمانى. [۱۲۵۲] (۵) كذا فى الأصل، و بخصوصها فى الهامش:« يحقّق». و المقصود: تغريته. [۱۲۵۳] (۱) فى الأصل: المصرىّ. [۱۲۵۴] (۲) فى الأصل:« و له فما». و التبس فهمها على الناسخ فكتب فى الهامش بخصوصها:« يحقق». [۱۲۵۵] (۱) فى الأصل: الربق. [۱۲۵۶] (۲) فى هامش الأصل: القماعة. [۱۲۵۷] (۱) و روى: ثقسا. [۱۲۵۸] (۲) فى الأصل: بالرفع. [۱۲۵۹] (۱) و روى: ثقسا. [۱۲۶۰] (۳) فى الأصل: موضعا. [۱۲۶۱] (۴) المقلياثا: هو حبّ الحرف بالسريانية. و قيل: أنه الحرف المقلوّ خاصة. [۱۲۶۲] (۱) و روى: شبر. [۱۲۶۳] (۲) كذا فى الأصل. و روى: الفلكة، و هى كل مستدير كفلكة المغزل، و سمّيت به لاستدارتها. [۱۲۶۴] (۳) فى الأصل: بياض. [۱۲۶۵] (۴) فى الأصل: يسمونه. [۱۲۶۶] (۵) الدّبلة: خرّاج أو دمّل كبير فى الجوف. [۱۲۶۷] (۱) فى الأصل: مدر. [۱۲۶۸] (۲) و روى: قويلادس. [۱۲۶۹] (۳) فى الأصل: سريع. [۱۲۷۰] (۱) فى الأصل: فشاهدنا. [۱۲۷۱] (۱) هو الكنكر. و لعلّ كتابته بالجيم لتوافق لفظها كذلك باللسان المصرى. [۱۲۷۲] (۲) تعريف يطلق على النباتات من فصيلة الفوّيّات، و هى ذوات الفلقتين. [۱۲۷۳] (۳)

بعدها فى الأصل: البطن ملغاة بشطبة. [۱۲۷۴] (۱) فى الأصل: مورث. [۱۲۷۵] (۱) فى الأصل: نبيذا صرفا أو ممزوجا. [۱۲۷۶] (۲) فى الأصل: وجع. [۱۲۷۷] (۳) بعدها فى الأصل:« لا» ملغاة بشطبة. [۱۲۷۸] (۴) قيل أنه أفضل الترياقات. [۱۲۷۹] (۱) هو يعقوب بن اسحاق بن الصبّاح الكندى، أبو يوسف. وحيد عصره فى الطب و الفلسفة و الموسيقى و الهندسة و الفلك. مؤلفاته تزيد عن ثلاث مائة. توفى نحو ۲۶۰ ه. [۱۲۸۰] (۲) فى الأصل: مثقالين. [۱۲۸۱] (۱) فى الأصل: قريب. [۱۲۸۲] (۲) أى ممزوجا بماء لا خالصا. [۱۲۸۳] (۳)« سذجا ... المستعمل» مستكملة فى هامش الأصل. [۱۲۸۴] (۴) فى الأصل: أمران. [۱۲۸۵] (۱) فى الأصل: انهضم. [۱۲۸۶] (۱) كذا فى الأصل. و هو القبّار. [۱۲۸۷] (۲) و يقال أيضا: اللّصف. [۱۲۸۸] (۳) فى الأصل:« صار محللا قطاعا منقيا». [۱۲۸۹] (۴) فى الأصل: بالمذكر. [۱۲۹۰] (۴) فى الأصل: بالمذكر. [۱۲۹۱] (۱) فى الأصل: المنزوع. [۱۲۹۲] (۲) هو العذرة، أو ما يخرج من البطن من ريح أو غائط. [۱۲۹۳] (۳) فى الأصل: فضول. [۱۲۹۴] (۴) فى الأصل: أخذ [۱۲۹۵] (۱) قروح صلبة تكون فى الرقبة. [۱۲۹۶] (۲)« فى البلدان ... النابت» مستدركة فى الهامش. [۱۲۹۷] (۳) فى الأصل: مما. [۱۲۹۸] (۴) فى الأصل: و لهذا. [۱۲۹۹] (۱) فى الأصل: المالنخوليا. و صوّبه فى الهامش. [۱۳۰۰] (۲) فى الأصل: مر. [۱۳۰۱] (۱) أى أدخل فى الأنف. [۱۳۰۲] (۲) فى الأصل: الثواليل. و الثآليل ج ثؤلول و هو حبة أو بثر صلب مستدير فى الجلد. [۱۳۰۳] (۳) فى الأصل: تولديه. [۱۳۰۴] (۱) هو العنصل. [۱۳۰۵] (۲) فى الأصل: مدر. [۱۳۰۶] (۳) البهر: هو التهيّج و تتابع النّفس الحاصل فى الإنسان عند الحركة الشديدة أو الركض. [۱۳۰۷] (۱) فى الأصل: الثواليل. [۱۳۰۸] (۲) و روى: أفروخوذويس. [۱۳۰۹] (۳) فى الأصل: و كان. [۱۳۱۰] (۴) البادزهر: يقصد به كل شىء يقاوم شيئا آخر و ينفع منه. و البادزهر: حجر نافع من السموم. [۱۳۱۱] (۵) الطين الحرّ: هو الطين العلك الخالص من الرمل و الحجارة. [۱۳۱۲] (۶) النار مؤنثة، و تذكّر. [۱۳۱۳] (۷) السّكرّجة: قصاع صغار يؤكل فيها. [۱۳۱۴] (۱) الإجّانة و الإيجانة: إناء تغسل فيه الثياب. [۱۳۱۵] (۲) الغضار: الطين الأزب الأخضر، أو هو اصحفة المتخذة منه. [۱۳۱۶] (۳) مطلى بالقار، و هو الزفت. [۱۳۱۷] (۴) هو الفراغ بين الإناء و غطائه. [۱۳۱۸] (۵) المنّ أو المنا: كيل قيل أنه رطلان. [۱۳۱۹] (۱) فى الأصل: ثلاث. [۱۳۲۰] (۲) و روى: أوقيوشقردين. [۱۳۲۱] (۳) هو الخرنوب النبطىّ، و قيل: خرنوب المعزى. و روى:« ينتون» و هو صمغ السّذاب الجبلى. [۱۳۲۲] (۴) و روى:« أمرويس». [۱۳۲۳] (۵) الجندبادستر: مادة طيبة صفراء اللون مرّة الطعم تستخرج من حيوان برمائى هو الحارود أو البادستر تتجمّع فى جرابين صغيرين هما تحت الخصيتين فى الذّكر و تحت الثغر فى الأنثى. [۱۳۲۴] (۱) فى الأصل: ضماد. [۱۳۲۵] (۲) شجرة تسمى المخيطا، و هو الدّبق بالعربية. [۱۳۲۶] (۳) و روى: طوطون، على أنه نوع من الزيتون الأسود. [۱۳۲۷] (۱) واضح أن نقصا فى الكلام سبّب الاضطراب فيه. و عن جالينوس فى جامع ابن البيطار:« وحدته و حرافته من أشبه شىء بحدّة الثوم و حرافته و أحسبه إنما سمّى ثوما بريا بهذا السبب». [۱۳۲۸] (۲) فى الأصل: ثوم. [۱۳۲۹] (۳) فى الأصل بياض مقدار كلمة. و الأرجح أنها« برى». و فى الهامش:« يحقّق الخلوّ». [۱۳۳۰] (۴) ما بعدها فى الأصل تعرّض لطمس جزئى. و ما أثبتناه من جامع ابن البيطار. [۱۳۳۱] (۵) فى الأصل: شرب. [۱۳۳۲] (۱)« بشجرة الجنس» مستدركة فى الهامش. [۱۳۳۳] (۲) فى الأصل: الذى. [۱۳۳۴] (۳) فى الأصل: بالرفع. [۱۳۳۵] (۳) فى الأصل: بالرفع. [۱۳۳۶] (۴) لفظة دخيلة و هى المدقّة. [۱۳۳۷] (۵) فى الأصل: غليظا. [۱۳۳۸] (۶) فى الأصل:« كجرم غلظ». [۱۳۳۹] (۷) فى الأصل: و هو. [۱۳۴۰] (۱) فى الأصل: بأربعة. [۱۳۴۱] (۲) فى الأصل: ضمد. [۱۳۴۲] (۳) السلاق هو غلظ فى الأجفان فتحمّر و ينتثر الهدب ثم تتقرّح أشفار الجفن. [۱۳۴۳] (۴) أى جعل لا حارا و لا باردا. [۱۳۴۴] (۵) ضرب الضرس: اشتدّ وجعه. [۱۳۴۵] (۱) فى الأصل: انهضام. [۱۳۴۶] (۱) فى الأصل: فمضر. [۱۳۴۷] (۲) الثواليل. [۱۳۴۸] (۳) حذى حذوا و حذيا الشراب اللسان: قرصه. و الأعرف يحذى. [۱۳۴۹] (۴) النافض: رعدة الحمّى. [۱۳۵۰] (۱) لغة فى الكزبرة. [۱۳۵۱] (۲) فى الأصل: منه. [۱۳۵۲] (۳)« آخر» مستدركة فى الهامش. [۱۳۵۳] (۴) الشرى: شبه بثور حمر تظهر دفعة فى الجسد و تلذع بشدّة. [۱۳۵۴] (۱) هو المرتك، يعمل من الرصاص أو من الفضّة. [۱۳۵۵] (۲) الضمير عائد إلى الفضل. [۱۳۵۶] (۲) الضمير عائد إلى الفضل. [۱۳۵۷] (۳) فى الأصل: ذرورا. و الذّرور: ما يذر على الجرح من دواء يابس. [۱۳۵۸] (۴) فى

الأصل: یوم. [۱۳۵۹] (۵) فی الأصل: مقدارا کبیرا. [۱۳۶۰] (۶) فی الأصل: شبیه. [۱۳۶۱] (۱) فی الأصل: بالرفع. [۱۳۶۲] (۲) و تسمّی أیضا: کزبرهٔ البئر و شعر اورض و شعر الجنّ و شعر الخنازیر و لحیهٔ الحمار و الساق الأسود و ساق الوصیف. [۱۳۶۳] (۳) فی الأصل: تعرّض وسط هذه الکلمهٔ لطمس، و لعلها کما أثبتنا. [۱۳۶۴] (۴) البهر: ما یعتری الإنسان، عند الرکض، من التهیّج و تتابع النّفس. [۱۳۶۵] (۵) فی الأصل: قطع. [۱۳۶۶] (۶) هو طلّ یقع علی الأشجار و الحشائش فیکون دابقا. [۱۳۶۷] (۱) فی الأصل: ثلاثهٔ. [۱۳۶۸] (۲) ضرب من القطران، و قیل أنه ربّ العنب. [۱۳۶۹] (۱) و یسمّی الفیجن. [۱۳۷۰] (۲) فی الأصل: حرارته. [۱۳۷۱] (۳) کذا فی الأصل. و الأرجح أنها زائدهٔ. [۱۳۷۲] (۴) فی الأصل: الثوالیل. [۱۳۷۳] (۱) فی الأصل: النموس. [۱۳۷۴] (۱) فی الأصل: النموس. [۱۳۷۵] (۱) فی الأصل:« بزیت قطع عتیق ...». [۱۳۷۶] (۲) فی الأصل: ساق دقیق. [۱۳۷۷] (۱) بیاض فی الأصل مقدار کلمهٔ. و لعلّها: الآلام. و فی الهامش:« یحقق الخلوّ». [۱۳۷۸] (۲) فی الأصل:« ساق صغیر دقیقه شبیه». [۱۳۷۹] (۳) المصمت: الذی لا جوف له. [۱۳۸۰] (۱) کذا فی الأصل. و فی الهامش: یحقق،« للنصب». [۱۳۸۱] (۲) کذا فی الأصل، بذات التنقیط. و فی جامع ابن البیطار: مسکنهٔ للوجع. [۱۳۸۲] (۱) بیاض فی الأصل مقدار کلمهٔ. و مع ذلک فالمعنی متصل، و السیاق لا اضطراب فیه. [۱۳۸۳] (۱) فی الأصل: کلام. [۱۳۸۴] (۲) فی الأصل: غض [۱۳۸۵] (۳) فی الأصل: أحدر. [۱۳۸۶] (۴) فی الأصل: شیئا. [۱۳۸۷] (۵) هو المرداسنج. [۱۳۸۸] (۱) الیابس: الفاسد. [۱۳۸۹] (۲) و روی: برشیاج. [۱۳۹۰] (۳) فی الأصل: المتولّد. [۱۳۹۱] (۱) عبارهٔ« و من أجل ذلک ... عن بعد» مستدرکهٔ فی الهامش. [۱۳۹۲] (۲) فی الأصل: أنه. [۱۳۹۳] (۱) فی الأصل: کان. [۱۳۹۴] (۲) فی الأصل: التی. [۱۳۹۵] (۱)« أیضا» مستدرکهٔ فی الهامش. [۱۳۹۶] (۱) کذا فی الأصل. و لعلّها« الضعیف»، کما سترد. [۱۳۹۷] (۲) أی قریبهٔ من رائحهٔ الخمر. [۱۳۹۸] (۲) أی قریبهٔ من رائحهٔ الخمر. [۱۳۹۹] (۳) فی الأصل: حادهٔ. [۱۴۰۰] (۴) و روی: الدون. [۱۴۰۱] (۱) فی الأصل: الدقهٔ. [۱۴۰۲] (۱) و بضمّ الفاء أیضا. [۱۴۰۳] (۲) فی الأصل: منهما. [۱۴۰۴] (۳) فی الأصل: کثیر. [۱۴۰۵] (۴) فی الأصل: بهذا الرسم غیر منقّط. و روی: الشّوشمیر. [۱۴۰۶] (۵) فی الأصل: مطلقا. [۱۴۰۷] (۶) فی الأصل: شرب. [۱۴۰۸] (۷) فی الأصل: نشفه. [۱۴۰۹] (۱) فی الأصل، بیاض مقدار کلمتین. [۱۴۱۰] (۱) فی الأصل، بیاض مقدار کلمتین. [۱۴۱۱] (۱) فی الأصل: کان. [۱۴۱۲] (۱) فی الأصل: کان. [۱۴۱۳] (۲) فی الأصل: هاتین. [۱۴۱۴] (۱) و روی: غامفیطس. [۱۴۱۵] (۲) و روی: غیغیطس. [۱۴۱۶] (۳) یقصد دیسقیریدس. [۱۴۱۷] (۴) أی یحفظه فی وعاء. [۱۴۱۸] (۵) فی الأصل: أقراص. [۱۴۱۹] (۶) أی یبّسهما. [۱۴۲۰] (۷) الغضار و الغضارهٔ: الطین اللازب الأخضر أو اطین الحرّ یتخذ من الخزف. [۱۴۲۱] (۸) نبات لا ینبت فی غیر بلاد الصین. و یکون علی ألوان ثلاثهٔ. [۱۴۲۲] (۹) و روی: باردس سقاریطیقی. [۱۴۲۳] (۱۰) کذا فی الأصل. [۱۴۲۴] (۱) فی الأصل: أنّه. [۱۴۲۵] (۲) فی الأصل: توحه. و لعلّها کما أثبتنا. [۱۴۲۶] (۳) فی الأصل: مکرّرهٔ. [۱۴۲۷] (۴) فی الأصل: الذی. [۱۴۲۸] (۵) تکرّج الطعام: أصابه الکرج، و هو الفساد و العفن. [۱۴۲۹] اسرائیلی، اسحاق بن سلیمان، الأغذیهٔ و الأدویهٔ، ۱جلد، مؤسسه عزالدین - بیروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق. [۱۴۳۰] (۱) نسبهٔ إلی الفرفیر، و هو صمغ أمر، و تسمی البقلهٔ الحمقاء. [۱۴۳۱] (۲) فی الأصل: بالرفع. [۱۴۳۲] (۲) فی الأصل: بالرفع. [۱۴۳۳] (۱) و یقال له أیضا: الجادیّ و الجاد و الریهقان و الکرکم. [۱۴۳۴] (۲) أی تلصق. [۱۴۳۵] (۳) فی الأصل: مذموما. [۱۴۳۶] (۱) السّرم: مخرج الثفل: طرف المعاء المستقیم. [۱۴۳۷] (۲) الطراثیث: لحیهٔ التیس، و هی بقلهٔ یشبه ورقها ورق الکراث. [۱۴۳۸] (۳)« الأحمر» مستدرکهٔ فی الهامش. [۱۴۳۹] (۴) الغمر و الغمرهٔ: ما تطلی به المرأهٔ وجهها و یدیها حتی ترقّ بشرتها. [۱۴۴۰] (۱) بثر صغار تشبه الجرب الیابس، تقیح و لا تعظم. [۱۴۴۱] (۱)« بلون» مستدرکهٔ فی الهامش. [۱۴۴۲] (۲) أی قریبهٔ من رائحهٔ الخمر. [۱۴۴۳] (۳) فی الأصل: خدرا. [۱۴۴۴] (۴) فی الأصل: بالمذکر. [۱۴۴۵] (۴) فی الأصل: بالمذکر. [۱۴۴۶] (۵) فی الأصل: هذین النوعین. [۱۴۴۷] (۴) فی الأصل: بالمذکر. [۱۴۴۸] (۵) فی الأصل: هذین النوعین. [۱۴۴۹] (۶) فی الأصل: فیها. [۱۴۵۰] (۷) فی الأصل: بالمذکّر. [۱۴۵۱] (۷) فی الأصل: بالمذکّر. [۱۴۵۲] (۱) فی الأصل: شربت. [۱۴۵۳] (۱)« التقطیر ... العارضهٔ من» مستدرکهٔ فی الهامش. [۱۴۵۴] (۱) فی الأصل: دلیله. [۱۴۵۵] (۱) فی الأصل: ضرارهٔ. [۱۴۵۶] (۲)

رسمها في الأصل: والر». و لعلّها كما أثبتنا. [۱۴۵۷] (۱) في الأصل: دخلها. [۱۴۵۸] (۲)« إما» زائدة هنا. [۱۴۵۹] (۳) في الأصل: السد. و لعلها السند، و هي بلاد أو ناس. و السد أيضا نهر كبير بالهند. [۱۴۶۰] (۴) السّرب: الماء عند انصبابه. [۱۴۶۱] (۱) تأويله بالفارسية: شوك الجمال. [۱۴۶۲] (۱) أنبهه و نبّهه: أيقظه من غفلة أو نوم. [۱۴۶۳] (۲) في الأصل: لهم. [۱۴۶۴] (۳) أحمار: كان له اللون الأحمر عرضا. [۱۴۶۵] (۱) أي كثيف الثقوب. [۱۴۶۶] (۱)« بيّن» مستدركة في الهامش. [۱۴۶۷] (۲) السلاق في العين: غلظ في الأجفان فتحمّر و ينتثر الهدب ثم تتقرّح أشفار الجفن. و السلاق أيضا: بثر يخرج على أصل اللسان، أو تقشّر في أصول الأسنان. [۱۴۶۸] (۳) كذا في الأصل. و لعلّها زائدة. [۱۴۶۹] (۴) في الأصل: طفي. و لعلّها كما أثبتنا. [۱۴۷۰] (۱) المدّة: ما يجتمع في الجرح من القيح. [۱۴۷۱] (۲) النّفطة: بثرة مملوءة ماء تخرج في اليد من العمل. و جمعها: نفط و نفطات، و نفط و نفطات. [۱۴۷۲] (۳) في الأصل: طبخ. [۱۴۷۳] (۴) القحف: ما انفلق من الجمجمة فظهر. [۱۴۷۴] (۱) كذا في الأصل، و مشار فوقها و في الهامش إلى عدم وضوحها. [۱۴۷۵] (۲) الهيولى، في اصطلاح الحكماء: أصل جميع الصّور.(يونانية). [۱۴۷۶] (۱) في الأصل: المتصاعدة منه. [۱۴۷۷] (۲) هو مخرج الثفل. [۱۴۷۸] (۳) كذا في الأصل. و لعلّها:« و حلّل أورامهما». [۱۴۷۹] (۱) في الأصل: غسل. [۱۴۸۰] (۲) بياض في الأصل مقدار نصف سطر. و مقابله في الهامش:« يحقق هذا الخلو». [۱۴۸۱] (۳) في الأصل: نافعان. [۱۴۸۲] (۱) في الأصل: ماؤها. [۱۴۸۳] (۲) في الأصل: مسح. [۱۴۸۴] (۱) داء في أفواه الصبيان. [۱۴۸۵] (۲) بياض في الأصل مقدار ثلاث كلمات. لعلّها« مع الفودنج الجبلي و»(عن ابن البيطار). [۱۴۸۶] (۳) كذا في الأصل. [۱۴۸۷] (۴) في الأصل: قرنين. [۱۴۸۸] (۵) الظفرة: داء في العين يتجلّلها منه غاشية كالظّفر على بياض العين. [۱۴۸۹] (۶) في الأصل: ملح. [۱۴۹۰] (۱) البورق: ملح مؤلف من حامض البوريك و الصودا، لا لون له و لا رائحة. و يعرف باسم بورات الصودا. [۱۴۹۱] (۱) لعلها: الأفريقي. [۱۴۹۲] (۲) كذا في الأصل. و لم يرد هذا الفعل للبورق في غير مرجع. [۱۴۹۳] (۳) أزرد الطعام و تزرّده: زرده و ابتلعه. و في الأصل: الإدارده. [۱۴۹۴] (۴) بياض في الأصل مقدار ثلاث كلمات. و لعلها:« قريبا من البورق»: الأفريقي(عن ابن البيطار). [۱۴۹۵] (۱) في الأصل: الأخرى. [۱۴۹۶] (۱) في الأصل: إذ. [۱۴۹۷] (۲) في الأصل: بالمفرد [۱۴۹۸] (۲) في الأصل: بالمفرد [۱۴۹۹] (۳) في الأصل: جافا يابسا. [۱۵۰۰] (۴) في الأصل: صار. [۱۵۰۱] (۵) بعدها في الأصل قرابة سطرين فيهما تكرار و اضطراب ألفيا بالشطب. [۱۵۰۲] (۱) في الأصل: مولد. [۱۵۰۳] (۲) في الأصل: كان. [۱۵۰۴] (۱) في الأصل: الناقهين. [۱۵۰۵] (۲) بياض في الأصل مقدار كلمة. و لعلّها:« لزيادة». و في الهامش:« هذا رأيته خلوا يحقق». [۱۵۰۶] (۱) بعدها في الأصل:« كثيرة» ملغاة بالشطب. [۱۵۰۷] (۲)« و من جهة أنه مخصيّ» مضافة في الهامش. [۱۵۰۸] (۱) القيح المجتمع في الجرح. [۱۵۰۹] (۲) الأنثيان: الخصيتان. [۱۵۱۰] (۳) و روى: التوثة. [۱۵۱۱] (۱) في الأصل: و أنه. [۱۵۱۲] (۲) في الأصل: مزاجهم. [۱۵۱۳] (۳) في الأصل: صار. [۱۵۱۴] (۱) في الأصل: السائل. [۱۵۱۵] (۲) لعلها زائدة. [۱۵۱۶] (۳) كذا في الأصل. [۱۵۱۷] (۱) و روى: العربي. [۱۵۱۸] (۲) كذا. و لعلها الماعز. [۱۵۱۹] (۳) بعدها في الأصل: و« الماعز» ملغاة بشطبة. [۱۵۲۰] (۴) داء في البطن فيعظم منه و يرم. [۱۵۲۱] (۵) استاك و تسوّك: دلك فمه بالسّواك، و هو عود أو غيره تنظف به الأسنان. [۱۵۲۲] (۱) بعدها في الأصل. [۱۵۲۳] (۲) في الأصل: بعيد. [۱۵۲۴] (۱) في الأصل: متهييء. [۱۵۲۵] (۲) في الأصل، بالمذكّر. [۱۵۲۶] (۲) في الأصل، بالمذكّر. [۱۵۲۷] (۲) في الأصل، بالمذكّر. [۱۵۲۸] (۳) كذا في الأصل. و لعلّ العبارة:« و قطرت في الأذن نفعت من الانخراق العارض فيها». [۱۵۲۹] (۲) في الأصل، بالمذكّر. [۱۵۳۰] (۴) في الأصل: ضمد. [۱۵۳۱] (۵) الإنفخة، و بفتح الهمزة: مادة صفراء تستعمل لتجبين اللبن. [۱۵۳۲] (۶) خثى الثور: رمى بذات بطنه. و الاسم: الخثى الخثى، جمع أختار و خثيّ. [۱۵۳۳] (۷) في الأصل: بخر. [۱۵۳۴] (۱) سبق شرحها، و هي قروح صلبة تكون في الرقبة. [۱۵۳۵] (۲) في الأصل كلمة غير واضحة، و أشير إلى ذلك في الهامش. و لعلّها كما أثبتنا، مع الإشارة إلى أن الجيّد من صمغة المرّ ما لونه يميل إلى الخضرة. [۱۵۳۶] (۱) في الأصل: مثقالين. [۱۵۳۷] (۲) السّنون: ما يستاك به كدواء لتقوية الأسنان و تطريتها. [۱۵۳۸] (۱) في الأصل: لطخ. [۱۵۳۹] (۲)« من» مكررة في الأصل. [۱۵۴۰] (۳) في الأصل: بازهر. [۱۵۴۱] (۴) و روى: كوليس. [۱۵۴۲] (۵) هو الأنجرة. [۱۵۴۳] (۱) و

روی: التوثة. [۱۵۴۴] (۱) فی الأصل: مولد. [۱۵۴۵] (۲) فی الأصل: فإنها. [۱۵۴۶] (۳) السّرقین، أو السرجین: الزبل. [۱۵۴۷] (۴) فی الأصل: محرق. [۱۵۴۸] (۱) الرّمکة، جمع رماک و رمک و رمکات: الفرس، أو البرذونة تتخذ النسل. و البرذون هو ما یعرف بالکدیش. [۱۵۴۹] (۱) الإبزن، بتثلیث الهمزة: حوض من نحاس یستنقع فیه الرجل. و هو ما یعرف الیوم« بالبانیو». [۱۵۵۰] (۲) هو النبات المعروف بالعرفج. [۱۵۵۱] (۳) جمع الفحل(الذکر من کل حیوان): فحول و فحولة و أفحل و غیر ذلک. [۱۵۵۲] (۴) تقرّع: تقلّب لا ینام. [۱۵۵۳] (۱) کوکب نیّر یطلع فی شدّة الحر بعد الجوزاء، و هما الشّعریان. [۱۵۵۴] (۲) فی الأصل: أضافوا. [۱۵۵۵] (۳) فی الأصل: بازهر. [۱۵۵۶] (۴)« إذا» مستدرکة فی الهامش. [۱۵۵۷] (۱) دویبّة فوق الجرد طویل الرجلین، قصیر الیدین جدا، ذنبه کذنب الجرذ. و لجحره أربعة أبواب. [۱۵۵۸] (۱) فی الأصل: أعطائه. [۱۵۵۹] (۲) فی الأصل: ثلاث. [۱۵۶۰] (۳) غاض الماء: قلّ فنضب، أو غار فذهب فهو مغیض. [۱۵۶۱] (۱) کذا مکرّرة. [۱۵۶۲] (۲) فی الأصل: مزاج. [۱۵۶۳] (۳) کذا. و الثّنی: ولد النعجة الثانی، جمع ثناء و أثناء. [۱۵۶۴] (۴) العصّ: الأصل. أمّا العصعص فهو اللحم فی باطن ألیة الشاة. و هو أیضا العصعوص و العصص و غیر ذلک. [۱۵۶۵] (۵) هو الخلب: لحیمة رقیقة تصل بین الأضلاع. [۱۵۶۶] (۱) الأعبل: الضخم. [۱۵۶۷] (۲)« التفتت» مکرّرة فی الأصل. [۱۵۶۸] (۱) صوابه: فإن اعترض علینا معترض، و قد تکون من سهو الناسخ. [۱۵۶۹] (۲) فی الأصل: کان. [۱۵۷۰] (۲) فی الأصل: کان. [۱۵۷۱] (۳) کذا فی الأصل، لا جواب للشرط. [۱۵۷۲] (۴) فی الأصل: مجاورا. [۱۵۷۳] (۱) یقصد غذاء أعضاء الحیوان. [۱۵۷۴] (۱) فی الأصل: و الیدین. [۱۵۷۵] (۱) یعنی أرسطو. [۱۵۷۶] (۲) فی الأصل: بعید. [۱۵۷۷] (۳) فی الأصل: سریعة. [۱۵۷۸] (۱) أصل ذراع الشاة و غیرها. [۱۵۷۹] (۲) فی الأصل: عن. [۱۵۸۰] (۳) فی الأصل: و غلظ. [۱۵۸۱] (۱) فی الأصل، بالمفرد. [۱۵۸۲] (۲) عبارة« و أقرب من طبیعة ... من کل حیوان» مضافة فی الهامش مع إشارة إلی مکانها بعد لفظة للترطیب. و بقیت هذه العبارة مضطربة و لعلها:« و ما کان منه من حیوان هرم کان أکثر إسمانا و أبعد من طبیعة السمین من کل حیوان». [۱۵۸۳] (۱) فی الأصل، بالمفرد. [۱۵۸۴] (۲) عبارة« و أقرب من طبیعة ... من کل حیوان» مضافة فی الهامش مع إشارة إلی مکانها بعد لفظة للترطیب. و بقیت هذه العبارة مضطربة و لعلها:« و ما کان منه من حیوان هرم کان أکثر إسمانا و أبعد من طبیعة السمین من کل حیوان». [۱۵۸۵] (۱)« صارت» مستدرکة فی الهامش. [۱۵۸۶] (۱) کذا فی الأصل. [۱۵۸۷] (۲) فی الأصل: یسیر. [۱۵۸۸] (۱)« مادتها» مستدرکة فی الهامش. [۱۵۸۹] (۱) لعلّ الانقطاع هنا هو:« فأما الجوهر الرقیق المائی». [۱۵۹۰] (۲) فی المتن:« البرودة» ملغاة بشطبة و فوقها« الرطوبة». [۱۵۹۱] (۳) فی الأصل: صار. [۱۵۹۲] (۱) فی الأصل: حلیبا. [۱۵۹۳] (۱) فی الأصل، بالنصب. [۱۵۹۴] (۲) فی الأصل: کله. [۱۵۹۵] (۱) هو المخیض. [۱۵۹۶] (۲) کذا فی الأصل. و فی الکلام انقطاع، و لعلّه:« کانت استحالة اللبن فیها أحیانا لعدم مصادفتها لها دائما». [۱۵۹۷] (۳) فی الأصل: وافی. [۱۵۹۸] (۲) کذا فی الأصل. و فی الکلام انقطاع، و لعلّه:« کانت استحالة اللبن فیها أحیانا لعدم مصادفتها لها دائما». [۱۵۹۹] (۱) تحتها فی الأصل: معتدل. [۱۶۰۰] (۲) فی الأصل: مولد. [۱۶۰۱] (۳) فی الأصل، بالرفع. [۱۶۰۲] (۳) فی الأصل، بالرفع. [۱۶۰۳] (۴) فی الأصل للعلل. [۱۶۰۴] (۵) کذا مکررة. [۱۶۰۵] (۶) فی الأصل: مقویا. [۱۶۰۶] (۱) ضرس ضرسا الأسنان: کلّت من تناول الحامض. [۱۶۰۷] (۲) فی الأصل: نزع. [۱۶۰۸] (۳) فی الأصل: و أوفافی. و لعلّها کما أثبتنا. [۱۶۰۹] (۴) فی الأصل، بالرفع. [۱۶۱۰] (۴) فی الأصل، بالرفع. [۱۶۱۱] (۴) فی الأصل، بالرفع. [۱۶۱۲] (۱) فی الأصل: بیاض. [۱۶۱۳] (۲) لحج و لـ حج لحوجا: لصق. [۱۶۱۴] (۳) فی الأصل: علیه. [۱۶۱۵] (۴) فی الأصل: تتصل. [۱۶۱۶] (۱) الذراریح، جمع الذّراح و الذّرّاح و غیر هذا من اللغات کثیرة: من السّموم. [۱۶۱۷] (۲) رسمها فی الأصل: اکنازا، و فوقها إشارة إلی غموضها مع لفظة: یحقق. و لعلّها کما أثبتنا. [۱۶۱۸] (۱) فی الأصل: فإنها. [۱۶۱۹] (۲) العقر: الجرح. [۱۶۲۰] (۳) کذا فی الأصل و فوقها إشارة الاستدراک فی الهامش، و لکنه خلا إلّا من إشارة تدل علی انقطاع السیاق. و لعله:« نفعه لقربه من لطافة لبن». [۱۶۲۱] (۴) فی الأصل: و قوته. [۱۶۲۲] (۵) فی الأصل: و قوته. [۱۶۲۳] (۶) و لم یذکر الجهة الثانیة. [۱۶۲۴] (۱) امتثل التدبیر: اتّبعه. [۱۶۲۵] (۲) فی الأصل: النطج. و هو تصحیف. و فوقها علامة تدل علی الاضطراب فیها. [۱۶۲۶] (۳)« له»: زائدة هنا. [۱۶۲۷] (۱) فی الأصل:

و يجب. [۱۶۲۸] (۲)« أ لا يؤخذ» مكررة فى الأصل، و فى آخر الصفحة و أول الصفحة التالية. [۱۶۲۹] (۳) كذا فى الأصل. [۱۶۳۰] (۱) اللبأ، جمع الباء: أول اللبن عند الولادة. [۱۶۳۱] (۲) بعدها فى الأصل:« وقت» ملغة بشطبة. [۱۶۳۲] (۳) بشم بشما: تخم. [۱۶۳۳] (۴) هى انطلاق البطن. [۱۶۳۴] (۵) هذا العنوان مستدرک فى الهامش. [۱۶۳۵] (۶) فى الأصل: المقا. [۱۶۳۶] (۷) فى الأصل: مساويا. [۱۶۳۷] (۸) فى الأصل: بريفرغما. [۱۶۳۸] (۱) فى الأصل: صارت. [۱۶۳۹] (۱) يابسا. [۱۶۴۰] (۲) أى الهشاشة. [۱۶۴۱] (۱) فى الأصل: و ذلک. [۱۶۴۲] اسرائيلى، اسحاق بن سليمان، الأغذية و الأدوية، ۱جلد، مؤسسه عزالدين - بيروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق. [۱۶۴۳] (۲) فى الأصل: خل. [۱۶۴۴] (۱) فى الأصل: فإنها. [۱۶۴۵] (۲) فى الأصل: تنسب. [۱۶۴۶] (۳) الأسمانجونى: الأبيض بزرقة كلون السماء.(فارسى معرّب). [۱۶۴۷] (۴) فى الأصل: ضعف. [۱۶۴۸] (۵)« المقدار» مستدركة فى الهامش. [۱۶۴۹] (۱) نسبة إلى اليلنجوح و هو العود الهندى: عروق أشجار تدفن فى الأرض حتى؟؟؟. منها الأسود و الأزرق. [۱۶۵۰] (۲) فى الأصل: أسودا. [۱۶۵۱] (۳) فى الأصل: مختلف. [۱۶۵۲] (۴)« فإنها» كذا زائدة فى الأصل. [۱۶۵۳] (۱) فى الأصل: شديد. [۱۶۵۴] (۲) فى الأصل: ألقى. [۱۶۵۵] (۲) فى الأصل: ألقى. [۱۶۵۶] (۳) فراغ فى الأصل مقدار كلمة. و إضافة إلى ذلک ففى السياق انقطاع، لعلّه:« مداواة قروح الأذان، قصدنا من المرارات». [۱۶۵۷] (۴)« و قد» مكرّرة فى الأصل. [۱۶۵۸] (۱) و روى: بلوبوس. [۱۶۵۹] (۱) بعدها فى الأصل:« غذاء» ملغاة بشطبة. [۱۶۶۰] (۲) بعدها فى الأصل:« تحلل» ملغة بشطبة. [۱۶۶۱] (۳) كذا فى الأصل. [۱۶۶۲] (۴) فى الأصل: الحركة. [۱۶۶۳] (۱) هو سمكة بحرية لها جناحان كجناحى الخفاش و ذنب، سريعة الحركة تنتقل بخفة الطير. [۱۶۶۴] (۲) الحمة: الإبرة التى فيها يلدغ و يلسع. و هى فى الشفنين شوكة كمقدار الإبرة. [۱۶۶۵] (۳) فى الأصل: فتتها و أسقطها. [۱۶۶۶] (۴) فى الأصل، بالمذكر. [۱۶۶۷] (۴) فى الأصل، بالمذكر. [۱۶۶۸] (۴) فى الأصل، بالمذكر. [۱۶۶۹] (۵) فى الأصل: و أرطب. و التصحيح من الهامش. [۱۶۷۰] (۶) بياض فى الأصل مقدار كلمة. [۱۶۷۱] (۱) فى الأصل: بارد. [۱۶۷۲] (۱) كذا. و سترد بعد قيل حروباج. [۱۶۷۳] (۲) فى الأصل: الناقهين. [۱۶۷۴] (۱) البسفايج: نبات ينبت فى الصخور التى عليها خضرة، و غلظه فى غلظ الخنصر، و فى طعمه قرنفلية. [۱۶۷۵] (۲) هو نوّار(زهر) الرّمان. طعمه قوىّ القبض. [۱۶۷۶] (۱) الناهض: فرخ الطائر الذى استقلّ للنهوض. أو هو الذى وفر جناحاه و تهيّأ للطيران. [۱۶۷۷] (۱) واحدتها القنزعة: الخصلة من الشعر تترک على رأس الصبى، أو بقية ريش، كالعرف، على رأس الطير. [۱۶۷۸] (۲) كذا رسم فى الأصل، و سيرد بعد أسطر برسم آخر. [۱۶۷۹] (۳) فى الأصل: طائرا. [۱۶۸۰] (۴) كذا فى الأصل. [۱۶۸۱] (۴) كذا فى الأصل. [۱۶۸۲] (۴) كذا فى الأصل. [۱۶۸۳] (۵) فى الأصل: فقال. و« لأنه» مضافة قبلها بعد سهو. [۱۶۸۴] (۶) فى الأصل: مرقتها. [۱۶۸۵] (۱) سفد سفدا و سفادا الذّكر على الأنثى: نزا عليها.(يكون فى الطير و الماشى). [۱۶۸۶] (۱) فى الأصل، بضمير المذكّر. [۱۶۸۷] (۱) فى الأصل، بضمير المذكّر. [۱۶۸۸] (۱) فى الأصل، بضمير المذكّر. [۱۶۸۹] (۱) فى الأصل، بضمير المذكّر. [۱۶۹۰] (۱) فى الأصل، بضمير المذكّر. [۱۶۹۱] (۱)« مزاج» مستدركة فى الهامش. [۱۶۹۲] (۲) عبل و عبل: ضخم، فهو أعبل. [۱۶۹۳] (۱) فى الأصل: واحد. [۱۶۹۴] (۲) فى الأصل: اختلف. [۱۶۹۵] (۳) فى الأصل، بالرفع. [۱۶۹۶] (۳) فى الأصل، بالرفع. [۱۶۹۷] (۱) فى الأصل: محمود و مذموم. [۱۶۹۸] (۲) قبلها فى الأصل:« إما» ملغاة بشطبة. [۱۶۹۹] (۳) فى الأصل: ثلاث. [۱۷۰۰] (۴) فى الأصل: و أسرعها و التصويب من الهامش. [۱۷۰۱] (۵) الطّنجير و الطّنجرة: قدر من نحاس يطبخ فيه. [۱۷۰۲] (۶)« دخا» مضافة فى الهامش. [۱۷۰۳] (۱) فى الأصل: قليت. [۱۷۰۴] (۲) كذا فى الأصل و فوقها علامة تشير إلى غموضها. [۱۷۰۵] (۳) هو لحية التيس. [۱۷۰۶] (۱) بياض فى الأصل مقدار كلمة أو اثنتين. و فى الهامش:« يحقّق الخلوّ». و لعلها:« إذا حبسها». [۱۷۰۷] (۱) فى الأصل: و مذموما. [۱۷۰۸] (۲) و لم يذكر النوع الثانى، البحرى، و هو الذى يتولّد فى المياه المالحة. [۱۷۰۹] (۱) فى الأصل: و وسطه. [۱۷۱۰] (۲) سقط هنا الضرب الثانى من اللجىّ، و هو، كما فى المقالة الأولى من هذا الكتاب:« و منه ما يتولّد فى المواضع الصلبة الصخرية الكثيرة الحجارة، و يسمّى السمک البحرى». [۱۷۱۱] (۱) لعلّ مع هذه الزيادة يستقيم المعنى. [۱۷۱۲] (۲) اللّثق: الوحل: الماء و الطين يختلطان. [۱۷۱۳] (۳) فى الأصل: و هو. و الواو زائد. [۱۷۱۴] (۴) فى الأصل:« و لثقها» غير منقطة. فالتبست

على الناسخ و أشار إلى غموضها. [۱۷۱۵] (۵) فى الأصل: كانت. [۱۷۱۶] (۶) فى الأصل: غذاء مستأنفا. [۱۷۱۷] (۱) فى الأصل: و منها. [۱۷۱۸] (۱) فى الأصل: و منها. [۱۷۱۹] (۱) فى الأصل: و منها. [۱۷۲۰] (۲) فى الأصل: زهوكة. و هو تصحيف. [۱۷۲۱] (۳) كذا فى الأصل. و لعلّها الشطى. [۱۷۲۲] (۴) فى الأصل: و منها. [۱۷۲۳] (۱) الضّحضاح: الماء القريب القعر: ما رقّ من الماء على وجه الأرض يبلغ إلى الكعبين، أو ما لا غرق فيه. [۱۷۲۴] (۲) فى الأصل: و أكثرها. [۱۷۲۵] (۳) فى الأصل: و أسرعها. [۱۷۲۶] (۴) فى الأصل: راكدا. [۱۷۲۷] (۱) فى الأصل: أن نقصان.« و أن» هنا زائدة. [۱۷۲۸] (۲) فى الهامش: و شديدها و ضعيفها. [۱۷۲۹] (۳) هو القشر أيضا. [۱۷۳۰] (۴) فى الأصل: محمودا. [۱۷۳۱] (۱) كذا فى الأصل. و انقطاع السياق واضح، و لعله« فإن ما كان منها». [۱۷۳۲] (۲) كذا فى الأصل. و يبدو أن ثمة انقطاعا فى السياق أيضا، إضافة إلى أن ما يغلظ الهواء و يكسبه كدورة و نتنا هو النوع الثانى الوسخ لا الأول النقى. [۱۷۳۳] (۳) فى الأصل: مصلوقا. [۱۷۳۴] (۴) البنّي: جنس أسماك من فصيلة الشبوطيات، كبيرة الحجم، يقال لها أيضا: بربيس. [۱۷۳۵] (۱) و يقال له أيضا: لاطس. و هو سمك نهرى كبير القدّ. [۱۷۳۶] (۲) الأبراميس: جنس سمك من الشبوطيات. [۱۷۳۷] (۳) و روى كسنقراطيس. [۱۷۳۸] (۴) الجرى، و هو الجرّيث و سلّور الفرات: سمكة نهرية عديمة الحراشف عظيمة القد، فيبلغ طولها نحو خمسة أمتار. [۱۷۳۹] (۵) نفر نفورا و نفارا من الشيء: أنف منه و كرهه. [۱۷۴۰] (۶) فى الأصل: الفضل. [۱۷۴۱] (۷) بعدها فى الأصل:« أكل» ملغاة بشطبة. [۱۷۴۲] (۸)« و حمل» مستدركة فى الهامش. [۱۷۴۳] (۹) السلاء: ضرب من النصال على شكلا سلاء النخل، و هو شوكة. [۱۷۴۴] (۱۰) فى الأصل: بهم. [۱۷۴۵] (۱) و روى: الطلبيس. و كذا سيرد فى الحديث عن الحلزون. [۱۷۴۶] (۱) نبات أحمر اللون، مجوف الساق، ينبت فى الجبال. [۱۷۴۷] (۲) الدّانق، جمع دوانيق: هو سدس الدرهم، و هو بالوزن العشرى ۴۰۱، ۰ غرام، و يقدّر بثمانى حبّات شعير. [۱۷۴۸] (۳) و روى أسحريون. [۱۷۴۹] (۴) أى ينثرها. [۱۷۵۰] (۵)« و التجفيف» ساقطة من المتن. و الإثبات من ذيل الصفحة السابقة من الأصل. [۱۷۵۱] (۱) فى الأصل: شرابا مصرفا. [۱۷۵۲] (۱) المقصود هنا هو عنصر التراب. [۱۷۵۳] (۱) المقصود هنا هو عنصر التراب. [۱۷۵۴] (۲) فى الأصل، بالنصب. [۱۷۵۵] (۳) فى الأصل: فيهما. [۱۷۵۶] (۱) كذا. [۱۷۵۷] (۲) فى الأصل: حالاتان. [۱۷۵۸] (۳) فى الأصل: مخالة. [۱۷۵۹] (۴)« من» مضافة فى الهامش. [۱۷۶۰] (۵) عبارة« و مجراة ... الشمال» مضافة فى الهامش. [۱۷۶۱] (۶) لعلّ هذه الإضافة تتناسب و المعنى المقصود. [۱۷۶۲] (۱) فى متن الأصل:« زمان» و التصويب من الهامش. [۱۷۶۳] (۱) فى الأصل: المرطوبين. [۱۷۶۴] (۱) فى الأصل: و تقطيع. [۱۷۶۵] (۲) فى الأصل: و تلذيع. [۱۷۶۶] (۳) فى الأصل: مضر. [۱۷۶۷] (۴) فى الأصل: المنسلين. و هو تحريف. [۱۷۶۸] (۵) فى الأصل: و مولد. [۱۷۶۹] (۶)« دخول» مضافة فى الهامش. [۱۷۷۰] (۷) فى الأصل:« و المتمرخ». و تمرّخ: تدهّن بالمروخ(المرهم). [۱۷۷۱] (۸) و يقال أيضا: المرزنجوش و مرد قوش.(فارسية). [۱۷۷۲] (۹) بياض فى الأصل مقدار كلمة. لعلّها« المسنّون». [۱۷۷۳] (۱۰) كذا. و لعلّ انقطاعا فى السياق مفاده:« و أما الماء المبرد فى الهواء البارد اللطيف فهو ألذ». [۱۷۷۴] (۱) الضرر المقصود بالمعدة. [۱۷۷۵] (۲) كذا فى الأصل. و لعله:« أو بخل ممزوج ...». [۱۷۷۶] (۳) بياض فى الأصل مقدار كلمة، لعلّها« خلطه». [۱۷۷۷] (۴) فى الأصل: نافع. [۱۷۷۸] (۱) شراب غير مسكر. [۱۷۷۹] (۲) فى الأصل، بالرفع. [۱۷۸۰] (۲) فى الأصل، بالرفع. [۱۷۸۱] (۳) ضرب من الطيب. [۱۷۸۲] (۴) هو قشر جوز الطّيب. [۱۷۸۳] (۱) فى الأصل: رونق. [۱۷۸۴] (۲)« للنفس» مضافة فى الهامش. [۱۷۸۵] (۳) جمع لسنّ: العمر. [۱۷۸۶] (۴) فى الأصل: مخالفا. [۱۷۸۷] (۵) فى الأصل: لمزاجهم. [۱۷۸۸] (۵) فى الأصل: لمزاجهم. [۱۷۸۹] (۶) أى يخرجها و لا يبقى منها شيئا. [۱۷۹۰] (۱) فى الأصل: ثلاث. [۱۷۹۱] (۱) بعدها فى الأصل:« و سرعة» ملغة بشطبة. [۱۷۹۲] (۲) فى الأصل: أسودا. [۱۷۹۳] (۳) فى الأصل: مقدارا كثيرا. [۱۷۹۴] (۴) فى الأصل:« اجتمع». [۱۷۹۵] (۵) فى الأصل: زال. [۱۷۹۶] (۶) فى الأصل: و يمتار إحرارة. و لعلها كما أثبتنا. و تمارت النار: ترامت و تساقطت. و المعنى المقصود أن حرارته تضعف. [۱۷۹۷] (۱) فى الأصل: حار. [۱۷۹۸] (۲) كذا فى الأصل. [۱۷۹۹] (۳) فى الأصل: مركبين. [۱۸۰۰] (۴) فى الأصل: المتوسطان. [۱۸۰۱] (۵) نسبة إلى الخوص و هو ورق النخل و المقل و النارجيل و ما شاكل ذلك. واحدته خوصة. [۱۸۰۲] (۶) فى الأصل: أبيضا. [۱۸۰۳] (

۶) فی الأصل: أبیضا. [۱۸۰۴] (۱) فی الأصل: أصفرا. [۱۸۰۵] (۲)« و صار» مستدرکة فی الهامش. [۱۸۰۶] (۳) کذا. و لعلّها: طافت. [۱۸۰۷] (۴) فی الأصل: متوسط. [۱۸۰۸] (۵) بعدها فی الأصل:« قوة طبخه» ملغاة بشطبة. [۱۸۰۹] (۶) فی الأصل: أحمرا. [۱۸۱۰] (۷) فی الأصل: شرب. [۱۸۱۱] (۸) و درور. [۱۸۱۲] (۱) فی الأصل: متوسط. [۱۸۱۳] (۲) فی الأصل: المتوسط. [۱۸۱۴] (۱) فی الأصل: سهلا. [۱۸۱۵] (۲) لعلّ هذه الزیادة تسد الانقطاع فی السیاق، و تنسجم مع ما سبق. [۱۸۱۶] (۳)« عن» هنا زائدة. [۱۸۱۷] (۴) فی الأصل: لأنهما. [۱۸۱۸] (۱) رسمها فی الأصل غیر واضح و لعلّها کما أثبتنا أکثر تناسبا مع المعنی المقصود. [۱۸۱۹] (۲) فی الأصل: مخصوص. [۱۸۲۰] (۱) فی الأصل: مائل. [۱۸۲۱] (۲) کذا فی الأصل. [۱۸۲۲] (۳) فی الأصل: أحمرا. [۱۸۲۳] (۴)« غیر» مستدرکة فی الهامش. [۱۸۲۴] (۵) جمع الشّرسوف، و هو غضروف معلّق بالضلع، و هو مشرف علی البطن. [۱۸۲۵] (۶) فوقها فی الأصل علامة الغموض. [۱۸۲۶] (۷) فی الأصل: الخراطة. و الخراط هو إسهال البطن من دواء أو مرض. [۱۸۲۷] (۱) فی الأصل: أسودا. [۱۸۲۸] (۲) فی الأصل: رقیق. [۱۸۲۹] (۳) فی الأصل: کثیر. [۱۸۳۰] (۴) أثبتنا هذه اللفظة استنادا إلی ما ذکره بعد قلیل. [۱۸۳۱] (۵) فی الأصل: سبب. [۱۸۳۲] (۱) فی الأصل: مرورا. [۱۸۳۳] (۲) فی الأصل: اجتمع. [۱۸۳۴] (۳) فی الأصل: أبیضا. [۱۸۳۵] (۴) أی وجعا. [۱۸۳۶] (۵) فی الأصل: درور. [۱۸۳۷] (۱) فی الأصل: مولد. [۱۸۳۸] (۲) أی الأعمار. [۱۸۳۹] (۱) فی الأصل: مذموم. [۱۸۴۰] (۲) فی الأصل: ثلاثة. [۱۸۴۱] (۳) کذا فی الأصل، و فوقها:« یحقق» إشارة إلی غموضها. و لعلها« الخمری» کما سترد بعد قلیل. [۱۸۴۲] (۴) فی الأصل:« الماء فی الشراب». [۱۸۴۳] (۱) فی الأصل: الحاشیتین و الطرفین. [۱۸۴۴] (۲) فی الأصل: منهما. [۱۸۴۵] (۳) سنخ الشیء(لغة فی زنخ): تغیّر. [۱۸۴۶] (۱) فی الأصل: أبیضا. [۱۸۴۷] (۲) فی الأصل: ینالهم. [۱۸۴۸] (۱) فی الأصل: مائلا. [۱۸۴۹] (۱) فی الأصل: مائلا. [۱۸۵۰] (۱) فی الأصل: فمتوسطا. [۱۸۵۱] (۲) فی الأصل: لأنها. [۱۸۵۲] (۳) فی الأصل: الشراب. [۱۸۵۳] (۴) العبارة فی الأصل:« صار کما یشرب». و لعلّها کما أثبتنا أکثر تناسبا مع السیاق. [۱۸۵۴] (۵) فی الأصل: الکثیرین. [۱۸۵۵] (۶) فی الأصل: القلیلین. [۱۸۵۶] (۷) فی الأصل، بحذف النون. [۱۸۵۷] (۷) فی الأصل، بحذف النون. [۱۸۵۸] (۷) فی الأصل، بحذف النون. [۱۸۵۹] (۱) بیاض فی الأصل مقدار کلمة. و لعلّها« الفضول». [۱۸۶۰] (۲) فی الأصل، بالتنوین. [۱۸۶۱] (۲) فی الأصل، بالتنوین. [۱۸۶۲] (۳) فی الأصل: متوسط. [۱۸۶۳] (۴) الجلف: الرجل الجافی خلقا و خلقا. [۱۸۶۴] (۵) العییّ عن الکلام فی ثقل و قلّة فهم. [۱۸۶۵] (۶) المحجاج: هو الرجل الجدل. [۱۸۶۶] (۷) سنح له الرأی: تیسّر. [۱۸۶۷] (۸) فی الأصل: الیونانیین. [۱۸۶۸] (۹) کذا فی الأصل. و لعلّ انقطاعا هنا فی السیاق. [۱۸۶۹] (۱) الحبوة، و بضم المیم أیضا: العطیّة. [۱۸۷۰] (۲) کذا فی الأصل و بالرفع. و لعلّها ثوالا. و ثول الرجل: حمق. [۱۸۷۱] (۳) أی التعالی و السیر تبخترا. [۱۸۷۲] (۱) کذا فی الأصل. [۱۸۷۳] (۲) فی الأصل: امتناعا. [۱۸۷۴] (۱) فی الأصل: و یمنعا. [۱۸۷۵] (۲) فی الأصل: المحرورین. [۱۸۷۶] (۳) من أنواعه الصفصاف. [۱۸۷۷] (۴) هو الریحان الکرمانی أو السعدی. [۱۸۷۸] (۵) فی الأصل: مذموم. [۱۸۷۹] (۶) الخبّ(مصدر): الخداع و الخبث و الفساد. [۱۸۸۰] (۱) تهوّع: تکلّف. [۱۸۸۱] (۲) فی الأصل: کضّه و کظه الطعام و الشراب: ملأه حتی لا یطیق علی النّفس. [۱۸۸۲] (۳) الغواص: ما یحتال به فی تدبیر الأمر. [۱۸۸۳] اسرائیلی، اسحاق بن سلیمان، الأغذیة و الأدویة، ۱جلد، مؤسسه عزالدین - بیروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق. [۱۸۸۴] اسرائیلی، اسحاق بن سلیمان، الأغذیة و الأدویة، ۱جلد، مؤسسه عزالدین - بیروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق. [۱۸۸۵] اسرائیلی، اسحاق بن سلیمان، الأغذیة و الأدویة، ۱جلد، مؤسسه عزالدین - بیروت، چاپ: اول، ۱۴۱۲ ه.ق.

تعریف مرکز القائمیة باصفهان للتحریات الکمبیوتریة

بسم الله الرحمن الرحیم

جاهِدُوا بِأَمْوالِکُمْ وَ أَنْفُسِکُمْ فی سَبیلِ اللَّهِ ذلِکُمْ خَیْرٌ لَکُمْ إِنْ کُنْتُمْ تَعْلَمُونَ (التوبة/۴۱).

قالَ الإمامُ علیّ بْنُ موسَی الرِّضا – علَیهِ السَّلامُ: رَحِمَ اللّهُ عَبْداً أحْیَا أمْرَنَا... َ یَتَعَلَّمُ عُلُومَنَا وَ یُعَلِّمُهَا النَّاسَ؛ فَإِنَّ النَّاسَ لَوْ عَلِمُوا مَحَاسِنَ کَلَامِنَا لَاتَّبَعُونَا... (بَنَادِرُ البِحَار – فی تلخیص بحار الأنوار، للعلاّمة فیض الاسلام، ص ۱۵۹؛ عُیونُ أخبارِ الرِّضا(ع)، الشَّیخ الصَّدوق، الباب۲۸، ج۱/ ص۳۰۷).

مؤسّس مُجتمَع "القائمیّة" الثّقافیّ بأصبَهانَ – إیرانَ: الشهید آیة الله "الشمس آباذی" – "رَحِمَهُ اللهُ – کان أحداً من جَهابذة هذه المدینة، الذی قدِ اشتهَرَ بشَعَفِهِ بأهل بَیت النبیّ (صلواتُ اللهِ علَیهِم) و لاسیَّما بحضرة الإمام علیّ بن موسَی الرِّضا (علیه السّلام) و بساحة صاحِب الزّمان (عَجَّلَ اللهُ تعالی فرجَهُ الشَّریفَ)؛ و لهذا أسّس مع نظره و درایته، فی سَنَةِ ۱۳۴۰ الهجریّة الشمسیّة (=۱۳۸۰ الهجریّة القمریّة)، مؤسَّسةً و طریقةً لم یَنطَفِئ مِصباحُها، بل تُتَبَّع بأقوَی و أحسَنِ مَوقِفٍ کلَّ یوم.

مرکز "القائمیّة" للتحرِّی الحاسوبیّ – بأصبَهانَ، إیرانَ – قد ابتدَأَ أنشِطتَهُ من سَنَةِ ۱۳۸۵ الهجریّة الشمسیّة (=۱۴۲۷ الهجریّة القمریّة) تحتَ عنایة سماحة آیة الله الحاجّ السیّد حسن الإمامیّ – دامَ عِزّهُ – و مع مساعَدَةِ جمعٍ من خِرّیجی الحوزات العلمیّة و طلاب الجوامع، باللیل و النهار، فی مجالاتٍ شتّی: دینیّة، ثقافیّة و علمیّة...

الأهداف: الدّفاع عن ساحة الشیعة و تبسیط ثَقافة الثَّقَلَین (کتاب الله و اهل البیت علیهِمُ السَّلامُ) و معارفهما، تعزیز دوافع الشّباب و عموم الناس إلی التّحَرِّی الأدَقّ للمسائل الدّینیّة، تخلیف المطالب النّافعة – مکانَ البَلاتیثِ المبتذلة أو الرّدیئة – فی المحامیل (=الهواتف المنقولة) و الحواسیب (=الأجهزة الکمبیوتریّة)، تمهید أرضیّةٍ واسعةٍ جامعةٍ ثَقافیّةٍ علی أساس معارف القرآن و أهل البیت –علیهم السّلام – بباعث نشر المعارف، خدمات للمحققین و الطّلاّب، توسعة ثقافة القراءة و إغناء أوقات فراغة هُواةِ برامِج العلوم الإسلامیّة، إنالة المنابع اللازمة لتسهیل رفع الإبهام و الشّبُهات المنتشرة فی الجامعة، و...

- مِنها العَدالة الاجتماعیّة: التی یُمکِن نشرها و بثّها بالأجهزة الحدیثة متصاعدةً، علی أنّه یُمکِن تسریعُ إبراز المَرافِق و التسهیلاتِ– فی آکناف البلد - و نشرِ الثّقافةِ الاسلامیّة و الإیرانیّة – فی أنحاء العالَم - مِن جهةٍ اُخرَی.

- من الأنشطة الواسعة للمرکز:

الف) طبع و نشر عشراتِ عنوانِ کتبٍ، کتیبة، نشرة شهریّة، مع إقامة مسابقات القِراءة

ب) إنتاجُ مئات أجهزةٍ تحقیقیّة و مکتبیة، قابلة للتشغیل فی الحاسوب و المحمول

ج) إنتاج المَعارض ثّلاثیّةِ الأبعاد، المنظر الشامل (= بانوراما)، الرّسوم المتحرّکة و... الأماکن الدینیّة، السیاحیّة و...

د) إبداع الموقع الانترنتی "القائمیّة" www.Ghaemiyeh.com و عدّة مَواقِعَ اُخرَ

ه) إنتاج المُنتَجات العرضیّة، الخَطابات و... للعرض فی القنوات القمریّة

و) الإطلاق و الدَّعم العلمیّ لنظام إجابة الأسئلة الشرعیّة، الاخلاقیّة و الاعتقادیّة (الهاتف: ۰۰۹۸۳۱۱۲۳۵۰۵۲۴)

ز) ترسیم النظام التلقائیّ و الیدویّ للبلوتوث، ویب کشک، و الرّسائل القصیرة SMS

ح) التعاون الفخریّ مع عشراتِ مراکزَ طبیعیّة و اعتباریّة، منها بیوت الآیات العِظام، الحوزات العلمیّة، الجوامع، الأماکن الدینیّة کمسجد جَمکرانَ و...

ط) إقامة المؤتمَرات، و تنفیذ مشروع "ما قبلَ المدرسة" الخاصّ بالأطفال و الأحداث المُشارِکین فی الجلسة

ی) إقامة دورات تعلیمیّة عمومیّة و دورات تربیة المربّی (حضوراً و افتراضاً) طیلة السَّنَةِ

المکتب الرّئیسیّ: إیران/أصبهان/ شارع "مسجد سیّد/ "ما بینَ شارع "پنج رَمَضان "ومُفترَق "وفائی/"بنایة "القائمیّة"

تاریخ التأسیس: ۱۳۸۵ الهجریّة الشمسیّة (=۱۴۲۷ الهجریة القمریّة)

رقم التسجیل: ۲۳۷۳

الهویّة الوطنیّة: ۱۰۸۶۰۱۵۲۰۲۶

الموقع: www.ghaemiyeh.com

البرید الالکترونی: Info@ghaemiyeh.com

المَتجَر الانترنتی: www.eslamshop.com

الهاتف: ۲۵-۲۳۵۷۰۲۳- (۰۰۹۸۳۱۱)

الفاکس: ۲۳۵۷۰۲۲ (۰۳۱۱)

مکتب طهرانَ ۸۸۳۱۸۷۲۲ (۰۲۱)

التِّجاریّهٔ و المَبیعات ۰۹۱۳۲۰۰۰۱۰۹

امور المستخدمین ۲۳۳۳۰۴۵(۰۳۱۱)

ملاحَظهٔ هامّهٔ:

المیزانیّهٔ الحالیّهٔ لهذا المرکز، شَعبیّهٔ، تبرّعیّهٔ، غیر حکومیّهٔ، و غیر ربحیّهٔ، اقتُنِیَت باهتمام جمع من الخیّرین؛ لکنّها لا تُوافِی الحجمَ المتزاید و المتّسِعَ للامور الدّینیّهٔ و العلمیّهٔ الحالیّهٔ و مشاریع التوسعهٔ الثّقافیّهٔ؛ لهذا فقد ترجَّی هذا المرکزُ صاحِبَ هذا البیتِ (المُسمَّی بالقائمیّهٔ) و مع ذلک، یرجو مِن جانب سماحهٔ بقیّهٔ الله الأعظم (عَجَّلَ اللهُ تعالی فرَجَهُ الشَّریفَ) أن یُوفِّقَ الکلَّ توفیقاً متزائداً لِإعانتهم – فی حدّ التّمکّن لکلّ احدٍ منهم – إیّانا فی هذا الأمر العظیم؛ إن شاءَ اللهُ تعالی؛ و اللهُ ولیّ التوفیق.